Biz Rakı İçeriz

Rakının Geçmişi ve Bugünü



Vefa Zat



OVERTEAM YAYINLARI





OVERTEAM YAYINLARI

Bu kitapta yer alan seçilmiş ve gözden geçirilmiş makaleler 2005-2007

tarihleri arasında Vefa Zat tarafından BüyükKeyif.com için kaleme alınmıştır.

Kitap 2000 adet basılmış ve numaralanmıştır.

Biz Rakı İçeriz

Rakının Geçmişi ve Bugünü



Vefa Zat

Biz Rakı İçeriz / Vefa Zat
Birinci Baskı Mayıs 2008

ISBN 978-994-40-443
Yayın Yönetmeni / **Metin Solmaz**
Editör / **Ufuk Selçuk, Burcu Galiba**
Düzelti / **Yusuf Al**
Tasarım ve Uygulama / **Vecdi Özkan**
Koordinasyon / **Didem Türköz**
Baskı / **Acar Basım ve Cilt San. Tic. A.Ş.**
Overteam Yayınları
Abide-i Hürriyet Caddesi 113/3 Şişli 34381 İstanbul
Tel: 0212 219 7775 Faks: 0212 219 7740
e-posta: info@overteam.com www.overteam.com

Rakı Kültürümüze Açılan Kapı...



Biz rakı içeriz, öteki bütün içkilere rağmen. Belki de hepsine inat, “asıl” içkimiz rakıdır. Ama rakının tadını çıkarmak kolay değil. Her şeyden önce sofrada “âdâbını” ister rakı. Mezesine, sohbetine, karafına, bardağına özen ister. Biri eksik olduğunda tadı kaçabilir, sofraya küsebilir. Bütün arzusu kendinden keyif alınmasıdır. Ondan keyif aldıkça buyurgan dünyasına daha çok girersiniz. Kimilerine göre tehlikeli, kimilerine göre vazgeçilmezdir bu dünya. Rakı, bu topraklarda yaşamış, yaşayan birçok kültürün sentezi gibidir. Bütün bu nedenlerden dolayı zaman içinde İngiltere Kralı Edward’ın da vurgulamış olduğu gibi “itiyadımız” haline gelmiştir.

Evet itiyadımız rakı. Diğer bütün içkilere rağmen favori içkimiz!..

Rakı ile ilgili toplumsal davranışlarımız zaman içinde kültürümüzün önemli bir parçası olmuştur. İçki içme terbiyesi, “âdâbı işret”e paralel olarak rakı (içme) âdâbı oluşmuş, içki içme terbiyesi rakıyı rakı yapan faktörlerin başını çekmiştir. Halen de çekiyor. Âdâbıyla içebiliyoruz onu ancak!

Özen istiyor rakı, sofrasıyla, sohbetiyle. Özen istiyor, mezesiyle, karafıyla, bardağıyla. Veya da özenli sofraların, sohbetlerin içkisi rakı. Ve, ülkemizde en çok içilen içkilerin başında geliyor. Hem de açık ara... Görenekleri, gelenekleriyle bizim içkimiz!



Rakı, “erişkin erkek içkisi” kabul ediliyordu yakın bir zamana kadar. En azından benim gençlik yıllarıma kadar. Kadınların ve gençlerin rakı içmesi yadırganırdı. Meyhanelerde kadınlara, gençlere pek rastlanmazdı. Rastlandığı zaman da onlara pek iyi gözle bakılmazdı. Hele rakı sofrasında yalnız başına oturan, rakı yudumlayan bir kadına rastlamak imkansızdı. Dahası, rakı sofrasında kadının bulunması, o masanın muteber bir masa olarak kabul edilmemesine sebep olurdu. Sofrada bulunan kadın, sofradakilerden birinin karısı olsa bile...

Yetişkin oğlunun rakı sofrasına oturması, rakı yudumlaması kimi babanın “gurur” kaynağıydı. Oğlu adam olmuştu, çünkü rakı içiyordu, rakı içebiliyordu artık! Rüştünü ispat, adamlığa ilk adımlar, yudumcuklarla... Ama rakının âdâbı buydu. Kuralı vardı rakının, kuralları vardı içmenin.

Sevgili Hocam Murat Belge, “Rakı kişilikli bir içkidir” diye başlık atmış rakı ile ilgili bir yazısına. Acaba bu kurallar, Murat Hocamın tabiriyle rakının kişilikli bir içki olmasından mı kaynaklanıyordu, yoksa erişkin erkek içkisi kabul edilmesinden mi? Yoksa da erişkin erkekler mi koymuştu bu kuralları. Hiç sanmıyorum. Bize göre toplumsal bir yargının sonucunda oluşmuş bu kurallar. Görenekler gelenek haline gelmiş. Bu kurallar doğrultusunda içilmiş rakı. Değişen ve gelişen içki kültürümüze rağmen, halen âdâbıyla içilebiliyor ancak. Meyhane gelenekleri korunamıyor belki, ama rakı âdâbı çağın gelişimine ayak uydurabiliyor. Evren değişiyor, yeniliyor kendini an be an, gün be gün. Yaşam ve koşulları da değişiyor. Tüm bu değişim ve gelişimlere rağmen, gelenek ve göreneklerimiz dünlerde kaldı diyebilir miyiz hiç? Pek tabii hayır, varlığımızı onlarla sürdürebiliriz ancak.

...

Gözlemlerimize göre biraz bohem, biraz salaştı geleneksel meyhanelerimiz. Hatta böyle meyhanelerin birinde, kısa bir süre olsa bile çalışma şansına sahip oldum. Samatya’da Bülent’in esnaf meyhanesinde, yıl 1953. Pek tabii ki yetişebildiğimiz, görebildiğimiz meyhaneleri Osmanlı dönemindeki meyhanelerle kıyaslamak pek doğru olmaz. Ancak, o dönemlerde kaleme alınmış olan metinlerden benzerlikler olduğu anlaşılıyor.

Aslında, 20. yüzyılın başlarında, hatta Tanzimat Dönemi’yle birlikte modern içkili mekânlar geleneksel meyhanelerimizin yerlerini almaya başlamıştı yavaş yavaş. Bizim görebildiklerimiz ise, meyhanelerin ahir döneminde ayakta kalabilmiş olanlardı. Kısaca, geleneksel meyhanelerimiz biraz bohemdi, biraz salaştı ama güzeldi, hem de çok özeldi her yönleriyle. Günümüz modern içkili yerlerine baktığımız zaman, otantik meyhaneyi göremeyiz bu mûtena mekânlarda. Çoğu değişime ve gelişime ayak uydurmuş, belirli bir plan ve projeyle düzenlenmiştir. Günümüzün içkili mekânları bohem değildir, salaş değildir. Derme çatma değildir. Bu mekânlarda hazırlanan sofraların olmazsa olmazı da, acizâne tabirimle “Alameti farika”sı Yeni Rakı’dır.

Rakınız kaymak, sofranız bereketli, sohbetiniz daim olsun.

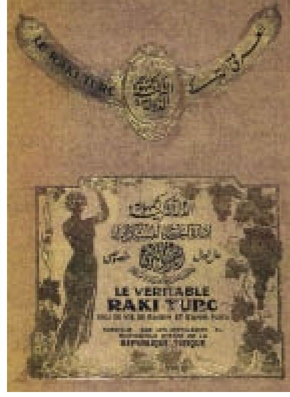
Rakı Adının Kökeni…



Bilindiği gibi, âdâbı gereği rakının dozu var, kararı var. Ayrıca, kendine özgü karakteristik özellikleri var. Böylesine zengin özellikleri olan rakı adını nereden almıştı? Rakı sözcüğünün kökeni neydi?

Rakı sözcüğünün "Araki" ya da "Ariki" sözcüğünden üremiş olduğunu tahmin edenler var. Araki Arapçada "terleten" anlamına geliyor. Araki, "Arak"tan türeyen bir sözcük. Arak ise "ter" anlamına geliyor. Afrika, Asya, Amerika ve Okyanusya'da üretilen (çeşitli) damıtık içkilere arak adı verilir. Arak, Eski Türkçede "daha ince" anlamına da gelir. Eski dönemlerde "rakı içene" (rakı tutkununa) "Arak-nuş" denirmiş. "Arakiye" ise, eski dönemlerde dervişlerin başlarına taktıkları, tiftikten yapılmış ince ve hafif bir çeşit takke, bir başka deyişle başlıktır. "Araklı" da Doğu Karadeniz kıyısında, Trabzon iline bağlı bir ilçedir. "Arak resmi" ise, Osmanlı döneminde rakıdan alınan bir vergi türü idi.

Bugün, Alkollü İçkiler Piyasası Daire Başkanı olan Fügen Basmacı hocam, 1842 ile 1990 yılları arasında (değişik yıllarda ve değişik ülkelerde) yayınlanmış olan yirmi sekiz ansiklopedide yer alan 'arak' (rakı) sözcüklerini araştırmış. Bu literatür notlarını bana da verdi. Bu sözlüklerden en eski olan "Napoleon Landais"in "Dictionnaire General et Grammatical Des Dictionnaires Français" 1842 yılında Paris'te yayımlanmış. Bu literatür notlarından anason ihtiva eden (veya etmeyen) çeşitli birçok içkiye 'arak' adı verildiği anlaşılıyor.



Bir başka görüşe göre de, rakı sözcüğü vaktiyle iri, uzun taneli ve kalın kabuklu “Razaki” üzümünden yapılan anasonlu rakıya dayanmaktadır. Razaki sözcüğü ile rakı sözcüğünün telaffuz bakımından benzerlikler göstermesi ve rakının “Türk İçkisi” olarak tanımlanması, rakı sözcüğünün bu üzüm cinsinden geldiği ihtimalini de ortaya çıkarıyor. Vaktiyle Razaki üzümünden çok nefis rakılar yapıldığı da tarihi bir gerçektir.

İlk defa Irak’ta üretilip buradan komşu ülkelere yayılmış ve bu nedenle “Iraki” (Irak menşeli) sözcüğünden gelmiş olabileceği üzerinde duranlar da var. Bugün Irak’ta, özellikle ırkdaşlarımızın yoğun olarak yaşadığı Kerkük bölgesinde, kuru üzümden elde edilen ve anasonla aromatize edilen değişik bileşimdeki damıtık alkollü bir içkiye “Arak” denilmektedir. Ancak, Horasan’ın başkenti Tus’ta doğmuş, Urfa ilimize bağlı Harran’da yaşamış olan, “Kimyanın Hipokrat’ı” olarak kabul edilen Cabir Bin Hayyan’ın 13. yüzyılda, şaraptan alkol damıtımını uzun ve detaylı olarak yazmış olduğunu birçok eser dile getiriyor. Cabir Bin Hayyan’ın ‘İmbik’ (El-imbik) adlı bir eseri de vardır. Cabir Bin Hayyan’dan çok daha önce, Eski Mısırlıların alkol damıtımını bildikleri söylenmektedir. Bazı Çin kaynaklarında M.Ö. 1000 yıllarında, Çin’de pirinçten elde edilen konsantre edilmiş kuvvetli bir içkiden söz edildiği rivayeti vardır. Orta Asya Türk Boyları’nın en eski komşusu Çinlilerdir. O dönemlerde Çin’de uygulanan konsantre tekniğini diğer ülkelere oranla Türklerin alması çok daha kolaydır. Bu nedenle de, kısrak sütünden yapılan kımızdan çekilen Kımız Rakısı “Araga”nın, Irak’ta üretilmiş olan ‘Arak’tan çok daha önce yapılmış olduğu iddia edilebilir. Larousse Kitaplığı basımı “Alkoller Ansiklopedisi” (Laurousse des Alcools-Librarie Laurosse) kımız rakısı Araga’yı “Arika” olarak alır. O zaman rakı sözcüğünün arika’dan türemiş olduğu ihtimali, Iraki ve Razaki’ye oranla çok daha yüksektir.

Bir de Ruslarla Polonyalıların paylaşamadıkları, diğer alkollü içkilere oranla geçmişi çok daha eski olan “votka”yı ele almak gerekiyor. Votka sözcüğü Rusça bir sözcük olan “Voda”dan gelir. Voda’nın anlamı ise “minik su”dur. Minik su ne olabilir? Ter olabilir sanırım. Ter, vücudun dışa attığı minicik bir su kütlesi. Arapça arak da ter anlamına geliyor. Ruslar da bizim gibi Çinlilerin en eski ve yakın komşusu. Votka sözcüğü minik su Voda’dan türemiş, rakı terden. Rakı sözcüğünün Arak sözcüğünden türemiş olabileceği ihtimali bana göre daha mantıklı. Çünkü rakı damıtılan içki, damıtılırken imbikten ter tanecikleri gibi damla damla düşer.

Bir de “Arack” adlı bir içki vardır. Arack (rack) Hint kökenli bir sözcük. Ansiklopedik bilgilere göre Hindistan’da genellikle likörler için, ayrıca pirinç rakısı (ödevisi) için çok eski dönemlerden beri kullanılan bir sözcüktür. İngilizler ise, ‘arack’ sözcüğünü kakao ağacının çentiklenmesi ile alınan “toddi” (toddy) denen bitkisel bir şekerin destilasyonundan elde edilen ürün için kullanırlar.

Macarlar ise armut ve erikten elde ettikleri bir tür rakı için “Rak” (Rack-Arack) sözcüğünü kullanırlar. Rak, Arapça kökenli Eski Türkçe bir sözcüktür. Üzerine yazı yazılan tabaklanmış ceylan derisi ve beyaz sayfa anlamına gelir. Rak sözcüğü beyaz sayfa, rakı ise sütbeyazı renginde bir içki.

Arack, rack, rak sözcükleri de rakı sözcüğüne yakın sözcüklerdir. Rakı sözcüğünün bu sözcüklerden gelmiş olabileceği de ihtimal dâhilindedir. Kanımca rakı sözcüğü ‘arak’tan geliyor. Ayrıca, ‘araga’dan ya da ‘arika’dan ‘arak’, ‘arak’tan da rakı olabilir. ‘Arack’, ‘rack’ ya da ‘rak’tan gelmiş olabileceği ihtimali de vardır. Ayrıca, rakı sözcüğünü Osmanlılarla hemen hemen aynı dönemde kullanmış olan Macaristan kaynaklarına da başvurulmasında büyük yararlar vardır. “Düz” (Düziko) rakı için de en emin kaynak Makedonya’dır. Çünkü onlar da ‘düz’ tabirini Osmanlılarla hemen hemen aynı dönemde kullanmaya başlamışlardır. Halen de kullanırlar.

Sevgili arkadaşlarım, rakı sözcüğünün kökeni hakkında şimdiye kadar ulaşabildiğim bilgiler bu kadarla sınırlı. Ama, araştırmalarımı halen sürdürüyorum, şayet imkan bulabilirsem konuda adı geçen ülkelere de gidip oralarda da araştırma ve incelemelerimi sürdüreceğim. Siz de dikkat etmişsinizdir, zaman zaman rakı kültürümüz hazine değerindedir, iyice

araştırılıp incelenmesi gerekir diyorum. İnanın ki bunu boşuna söylemiyorum. Rakının adı bile muammalarla dolu. Rakı kültürümüzün içine girdikçe derinliklerinde kayboluyorsunuz âdeta. Lütfen sahip çıkalım bu güzel ve nadide kültürümüze.

Saygılarımla…

Kımız Rakısı “Arika”…



Kımız! Ata yâdigarımız… Gençliğin, dinçliğin ve neş’enin tılsımı. Yiğidin cesaret, ozanın ilham kaynağı. Kısrak sütünden bir iksir. Geleneksel en eski Türk içkisi kımız… Anadolu’nun bağrından çıkmış geleneksel Türk Rakısı’nı konu alan bir kitapta “Aslan Sütü”nden bahsederken, “Kısrak Sütü”nü bir kenara itmeye gönlümüz pek razı olmadı. Zaten onu bir kenara itmeye gücümüz de yetmez. O zaman kendimizi inkâr etmiş oluruz.

Orta Asya Türklerine göre kımız, beşikten mezara kadar herkesin içkisi olup, birçok hastalığın, yaşlılık ve dermansızlığın yegâne ilacı. Umutsuzluk ve kötü düşünceleri yok eder kımız… Kırgızlar, “Kımız içen evin uçuğu (ufak bir hastalığı veya yarası) bile olmaz; bu içkiyi kullanmayı bilmeyenlere, “mayası bozuk”; sık sık hastalananlara ise, “Atası vaktiyle kımızdan kesmiş” dermiş.

Günümüzde en çok Orta Asya’da, Türkmenistan ve Moğolis-tan’da üretilmekte olan kımız, ansiklopedik bilgilere göre Sibiryalılar ve Kafkasların içkisi. Eski dönemlerde Batı Avrupa’da revaçta olmuş kımız. Tıpta da kullanılmış… Ulaşabildiğim diğer kaynaklarda ise, kımızın Kırgız, Kazak, Özbeklerin yanı sıra, Altay Türkleri, İdil ve Ural Türkleri, Başkırtlar ve Moğollar, Sibirya ahalisinde Yakutlar tarafından günümüzde sevilerek içilen bir içki olduğu anlaşılıyor.

Kımız, kısrak sütünün mayalanması ile elde edilen az alkollü, ekşimtırak ve içerdiği karbongazı sebebiyle gazozumsu bir içkidir. Kımız, aynı zamanda meydana gelen iki ayrı mayalanma ürünü; alkol mayalanmasından %1-2, hatta %3 derece alkol ve 0.5 ile l.5 arasında laktik asit oluşur. İçerdiği alkol ve laktik asit oranları kımızın taze veya eskitilmiş olmasına göre değişir. Kımız üretiminde, ekşi hamur mayasına benzeyen ve çok defa kurutularak saklanan bir mayadan yararlanılır. Bu mayanın içinde laktik asit bakterileri de vardır. Ayrıca, kımızda, üretildiği sütün yağlı maddeleri ve mayalanmamış az miktarda süt şekeri de bulunur. Bu ansiklopedik bilgiler

ışığında; kımızın sindirimi son derece kolay bir “Süt Şarabı” olduğu söylenebilir.



Süt ise, insanın doğduğu andan itibaren yararlandığı en faydalı gıdadır. Yaşamımızın her döneminde ana sütüyle başlayan beslenmemizde, koyun, inek, keçi, hatta manda sütü ve bu sütlerden elde edilen yan ürünler önemli bir yer tutar. Sindirimi oldukça kolay bir gıda olan süte az miktarda alkol ilave edilirse, sindirimi daha da kolaylaşır. Kısrak sütünden elde edilen kımızda da mayalanmadan oluşan bir miktar alkol bulunması sebebiyle, sindirimi son derece kolaydır.

Kısrak sütüne gelince. Her kısrağın sütünden kımız yapılmaz. Sütünden kımız yapılacak kısrağın yayla veya bozkırlarda serbestçe yetişmiş olması gerekir. Genellikle sütünden yararlanılan “Çobala” cinsi kısraklar, ak kuyruk (bir tür süpürge otu), acırık (ayrık otu) ve ak diken gibi nebatların bol bulunduğu yayla veya bozkırlarda beslenirler. Beslenmeleri düzenli bir şekilde yapılırken, içecekleri suyun da çok temiz olması gerekir. Ayrıca, yeterli tuz ihtiyacı da sağlanır. Sağılacak kısrak asla yük taşımada kullanılmaz. Günün sonlarında da havadar ve temiz yerlerde yatırılır. Ciltleri de sık sık kaşağı yapılarak temiz tutulur. Kımız yapmak için sütü sağılacak kısrağın en az iki tay doğurmuş olması gerekir. Bu vasıftaki kısrakların süt bezleri kuvvetli olur ve yavru doğurduktan bir veya iki ay sonra sağılmaya başlanır. Sütün en kuvvetli olduğu dönemler haziran ve temmuz aylarıdır.

Kırgızlarda kımız yapımının ilk karıştırma işlemine ailenin en saygın kişisi başlar, mayasını ise, küçük bir (masum) erkek çocuğu çalar. Ayrıca, gerek kutsallık, gerekse temizlik bakımından ve lezzetli bir kımız yapabilmek için çok ihtimamlı ve itinalı davranılır. Temiz süzgeçlerden

süzülen kısrak sütü, Kırgızların “saba” dedikleri at derisinden yapılmış tulumlara konur. Bu tulumlar kımız yapımında kullanılmadan önce iyice yıkanır ve güneşte kurutulur. Böylece derinin mesamatı tütsülenerek kapatılır. Saba bulunmadığı durumlarda kayın ağacı kütüğünden yapılan güğümler de bu işlemde kullanılabilir. Sabaya üç bölüm “sağmal” (yeni sağılmış kısrak sütü), bir bölüm maya ilave edilerek “bışkak” (karıştırmaya mahsus sopa) ile çalkalanır. Bu işlem yarım saate yakın sürer. Bundan sonra üç-dört saat dinlendirilir. Dinlendirme sonrasında sütün yüzeyinde oluşan kabarcıklardan mayalanmanın başladığı anlaşılır. Bunun üzerine dört veya beş bölüm sağmal ilave edilerek öncekinden daha kuvvetlice çalkalanır ve yedi-sekiz saat kadar daha dinlendirmeye bırakılır. Üçüncü işlemde yine dört veya beş bölüm sağmal katılarak öncekilerden çok daha kuvvetlice ve daha uzun süre çalkalanır. Tekrar dinlendirmeye bırakılır. Dinlendirmeye bırakıldıktan üç-dört saat sonra kımız kokusu hissedilmeye başlanır. Bu arada kımızın pıhtılaşmaması için karıştırma işlemine zaman zaman devam edilir. Mayalanmanın başlaması ısı derecesine göre tahavvül ettiğinden, işlemin uzun veya kısa sürmesi de buna bağlıdır. Bununla beraber en hafif kımızın oluşması için bile en az yirmi dört saate ihtiyaç vardır. Zaman geçtikçe ekşileşme ile beraber alkol derecesi de artar. Üç gün sonra sert bir kımız elde edilir ki, buna Kırgızlar, “Kara Kımız” derler. Kara Kımız’a sağmal ilave edilerek hafif ve orta içimli kımızlar elde edilir. Şayet Kara Kımız damıtılırsa, o zaman “Arika” (Araga), yani Kımız Rakısı elde edilmiş olur.

Geleneksel içkimiz olan Kımız’ın ve Kımız Rakısı Arika’nın kısaca yapılış tarifini dile getirmeye çalıştım. Umarım beğenmişinizdir. Ayrıca, bizi biz yapan geleneklerimizden biri olan Kımız’ın, bugün hâlâ Orta Asya’da yaşayan birçok Türk boyu tarafından yapılıyor olması, ne kadar güzel.

Milli İçkimiz Rakının Kısa Geçmişi…



Rakının özelleştirilmesi daha üç yıl kadar önce oldu. Ama, bu kısa süre içinde rakı yelpazemiz öylesine genişledi ki “monosepaj” rakılarımız bile var artık. Ülkemizin en büyük alkollü içki üreticisi, Mey İçki kuruluşunun üçüncü yıldönümünü, “**Mest Misket**” ve “**Mest Sultaniye**” monosepaj rakılarını piyasaya sürerek kutladı. **Monosepaj Rakı** belirli bir üzüm cinsinden üretilen rakı anlamına geliyor. Üretiminde kullanılan üzüm tipinin öne çıkması ve üzümün karakteristik özelliğinin damakta yakalanması, söz konusu rakıları ayrıcalıklı ve çok özel kılıyor. Artık istediğimiz üzüm türünden üretilmiş rakıyı seçme şansına sahibiz. Dilersek misket üzümden yapılmış olanı, dilersek de sultaniye üzümünden üretilmiş rakıyı yudumlayabileceğiz. Mest Misket biraz yoğun içimli, Mest Sultaniye ise benim damağıma daha uygun, yumuşak ve ipeksi içimli bir rakı. İçerken Sultaniye üzümünün karakteristik özelliklerini buram buram hissediyorsunuz damağınızda. Bu da damağımıza uygun rakıyı seçme imkânımızı kanıtlıyor âdeta.

Nerelerden nerelere geldik. Daha düne kadar seçim imkânımız birkaç rakıdan ibaretken, bugün rakı yelpazemizi monosepaj rakılarımız süslüyor. Nasıl geldik buralara. Rakının dünü neydi, bugünü nedir? Dilerseniz rakı sözcüğünden yola çıkarak değişik zamanların değişik rakılarına değinelim, küçük bir potpuri yapalım bu konuda.

19. yüzyılın sonlarında, İkinci Abdülhamit’in saltanat döneminde Başmabeyinci ve Maliye Bakanlarından Sarıcazade Ragıp Paşa, Tekirdağ yolu üzerinde Umurca Çiftliğini, daha sonra da bu çiftlikte Umurca Rakı Fabrikası’nı kurmuştur. Umurca Rakısı daha sonraki yıllarda kalitesini kabul ettirerek, “Rakı Vergisi” diye anılan “Rüsumu Sitte” babında “Duyun-u Umumiye”ye önemli miktarlarda gelir sağlamıştır. O dönemde kurulan rakı sofralarında “**Umurca**” ve “**Erdek**” rakılarının rüzgârları esiyordu. Ayrıca, o günlerde piyasada “**Deniz Kızı**” rakısı da bulunmaktaydı. Söz konusu rakının asıl adı “**Bozcaada (Tenedos) Rakısı**” idi. Ama bu rakının etiketinde denizkızı resminin bulunması sebebiyle, İstanbul halkı, özellikle

de rakı tutkunları bu rakıya “**Denizkızı**” (Rumca olarak ğorğona) adını takmıştı.



Umurca, Erdek ve Deniz Kızı rakılarına rakip olacak “**Bomonti Rakısı**”nın temelleri de aynı yıllarda atıldı. Bomonti-Nektar Şirketi, 1912 yılında Aydın Bira Fabrikası’nı, ayrıca İzmir’in Halkapınar semtinde, “Halkapınar Rakı Fabrikası”nı faaliyete geçirdi. Halkapınar Rakı Fabrikası’nın ürünlerinden biri “Bomonti Rakısı”, diğeri de “**Âlem Rakısı**” idi.

Bomonti rakısının piyasaya çıktığı yıllarda, -halis üzümden mamul- “**Elif Rakısı**” ve “**Ağa Rakısı**” da rakı tiryakilerinin, rakı tutkunlarının damağını şenlendiriyordu. Elif ve Ağa rakıları Kadıköy Söğütlüçeşme’de, 20 numarada bulunan Constantin Georgiadis’in rakı imalathanesinde üretilmekteydi. Elif rakısı ne kadar –halis üzümden mamul- iddiasında ise de, Ağa Rakısı gibi anason ihtiva etmiyordu, İstanbullu Rumların o güzelim tabiriyle “**Düziko**” idi. Yani anasonsuz rakı. Burada önemli bir hususu vurgulamak isterim ki, aynı yıllarda ‘nadiren de olsa’ anasonlu rakıların bazılarına“**düz rakı**” tabiri kullanılmıştır. Ayrıca, o günlerde sakızla aromalandırılmış rakılara da “**Mastika**” deniliyordu.

Tekel Genel Müdürlüğü’nün yasal olarak yapılanmaya başladığı yıllarda, 1928 yılında ünlü gezgin ve gazeteci Hikmet Feridun Es, “Bir Şişenin Tarihi” başlıklı ilginç yazısında, dönemin çeşitli rakılarından bahsetmiş, **Hanım**, **Keyif**, **Dem** ve **Âlem** rakılarının fiyatlarını bile vermiştir. O dönemde aranan rakılardan biri **Ruh**, diğeri de **Jale** rakısıdır.

Cumhuriyet döneminin ilk yıllarda üretilmiş olan ve Üstad Ahmet Rasim'in pek tutmadığı "**Lambiko**" ise, sıradan ucuz bir rakıdır. "**Saman Rakısı**"dır Lambiko. Dönemin diğer rakıları ise, **Stafilina** (düz etiket), **Stafilina** (horoz amblemli), **Dimitrikopulo**, **Bahçe**, **Üzüm Kızı**, **Harika**, **Bilecik**, **Ankara**, **Hanım**, **Efendi** ve **Memur** rakılarıdır.

O dönemde rakılar 10, 15, 25, 50 ve 100 santilitre hacminde şişelerde satılmaktaydı.

1928 yılında, Tekel İdaresi'nin ihdas edilmeye başlandığı yıllarda, kaliteli rakı üretiminde kuru üzüm suması ve Çeşme'de yetiştirilen anason tercihen kullanılırdı. O dönemde özel sektör rakı üreticileri üretecekleri rakının sumasını yasa gereği Tekel İdaresi'nden almaya başlamışlardı. Tekel İdaresi'nin amacı rakımızı karakteristik özellikleri bakımından belli bir standarda oturtmaktı, oturdu da. Çünkü, Tekel yasaların verdiği yetki çerçevesinde özel rakı imalathanelerinin ürünlerini, üretiminden tüketimine (satışına) kadar denetlemeye başlamıştı. Bu sıkı denetimler geleneksel rakımızın karakteristik yapısını ortaya çıkarmıştır. Sonraki yıllarda da geleneksel, daha doğru bir ifade ile "**Milli İçkimiz Rakı**" tüm dünya ülkeleri tarafından "**Türk Rakısı**" olarak kabul edilmiştir. Daha sonraki yıllarda da bu durum "Avrupa Konseyi Yüksek Alkollü İçkiler Eksperleri Komitesi" tarafından tescil edilmiştir.

Tekel İdaresi'nin (1930 yılı itibarıyla) resmen kuruluşu sonrasında piyasaya altın varak ve taş baskı etiketli "**Âlâ**" ve "**Âliyül'alâ**" kalitede rakılarını sürmesi, milli içkimize ayrı bir prestij kazandırmıştır. "**Âlâ İstanbul** ve "**Âlâ Boğaziçi Rakısı**", "**Âlâ Nazilli** ve **Âlâ Aydın Rakısı**" söz konusu rakılardan bazılarıdır. Bunlara efsanevi etiketli "**Kulüp Rakısı**" ve her dönemin favori rakısı "**Yeni Rakı**" da eklenince, ortaya muhteşem bir rakı yelpazesi çıkmıştır. Bu arada özel sektör rakı üreticileri de boş durmamış ve **Bilecik**, **Olgun**, **Bülbülce**, **Sevim**, **Çamlıca**, **Mürefte**, **Sümer**, **Adalar**, **Çavuş**, **Dem**, **Baküs**, **Bülbül**, **Sakız** ve **Filurya** rakılarını değişik zamanlarda piyasaya sürmüştür. Ancak, 1944 yılı itibarıyla rakı devlet tekeli altına alınınca, ne yazık ki özel sektör rakı üreticileri rakı piyasasından çekilmek durumunda kalmışlardır. Bilindiği gibi 2003 yılında rakının üzerindeki tekel kaldırılınca, seçim imkânı çok kısıtlı olan rakı yelpazemiz, zenginleştikçe zenginleşmiş ve monosepaj rakılarımız da dâhil çok farklı seçenekler ortaya çıkmıştır.

Ne güzeldir ki, monosepaj rakılarımız bile var artık.
Nice Mest Misket ve Mest Sultaniye rakılı sofralara…
Rakınız kaymak, keyfiniz büyük olsun.

Osmanlı’nın “Kızlı Rakı”sı



Osmanlı’nın “Kızlı Rakı”sına geçmeden önce, eski İstanbul meyhanelerinin kısa geçmişine bir göz atmamız gerekiyor. Sanırım böylesi daha iyi olacak.

Fatih Sultan Mehmet’in saltanat döneminden beri İstanbul’da meyhanelerin bulunduğu ve bunların Bizans döneminden kalmış oldukları çeşitli kaynaklarda yer almaktadır. Bu kaynaklardan bazıları, o dönemde İstanbul meyhanelerinin dünyaca ünlü olduklarını yazar.

Bizans döneminde en yaygın, hatta tek denilebilecek içki, çeşitli şarap türleridir. Bizans kaynaklarında ekmek ve şarabın beslenmenin başlıca iki unsuru olduğu belirtilir. Bazı manastırlarda şarabın sabah kahvaltısına dahil olduğu, keşişlerin günlük şarap istihkakları bulunduğu, şarapsızlığın bir çeşit ceza veya belli günlerde tutulan orucun bir parçası sayıldığı bilinir.

Kostantinopolis’te bağcılık ve şarapçılık özellikle manastırların çevresinde yaygın olmakla birlikte, kentin ihtiyacı olan şarap büyük miktarlarda Taşoz, Girit ve Sakız adalarından gelirdi. Bazı manastırlar, örneğin Büyükada ve Heybeliada’dakiler özel şaraplarıyla ünlüydü. Şehrin içinde perakende şarap satan “Kapelos”ların “Orgasterion” denilen dükkanlarında şarapla birlikte yemek servisi de yapılırdı. Bunlardan başka, “Leskhe” denilen kervansarayların bünyelerinde meyhane, hatta daha ziyade (çalgılı) taverna tarzında işletilen bölümler de vardı. Bu mekanlarda baştan çıkarıcı güzellikte Bizans dilberleri görev alır, kervansarayın amaca uygun olarak döşenmiş odaları günün her saatinde harıl harıl çalışırdı. Çok amaçlı olarak işletilen bu mekanların zamanla her türlü taşkınlığın yapıldığı yerlere dönüştüğü ve çeşitli düzenlemeler, hatta yasaklarla hizaya sokulmaya çalışıldığı bazı kaynaklarda belirtilir.



Bizans sarayında da başlıca içki türünün şarap olduğu, bunların bir bölümünün günümüzdeki vermutlara benzer şekilde kokulu nebatlarla hazırlandığı bilinmektedir. Öte yandan üzümün dışında kayısı, erik, hurma, incir gibi meyveler de fermente edilerek meyve şarapları yapılmaktaydı.

Osmanlı ordularının İstanbul’u muhasara altına aldıkları günlerde Bizans askerlerini zinde tutup, yüreklenmelerini arttırmak için sur diplerine salaş meyhaneler kurulmuştu. Ayrıca, muhasara süresince Ceneviz tekneleri Yunan adalarından İstanbul’a sürekli olarak şarap taşımışlardı. Kısaca söylemek gerekirse, İstanbul daha Bizans döneminde, özellikle Galata bölgesindeki meyhaneleriyle ünlüydü. Osmanlı döneminde de içki denilince akla gelen önce şaraptı, giderek rakı ağır basmaya başladı.

Ondokuzuncu yüzyılın ikinci yarısında, daha doğrusu Tanzimat dönemi ile birlikte toplumsal yaşamın sosyal yönlerinde büyük değişimler yaşanmaya başlandı. Değişimler en çok da gece hayatında hissedildi. O yıllara dek gece eğlence hayatına egemen olan geleneksel meyhane türlerimize alternatif olarak batı tarzı işletilen ve şu veya bu görevde hanımların çalıştığı mekanlar açıldı. Bu da gece eğlence hayatında kadınla erkeğin buluşması, birlikte eğlenmesi anlamına geliyordu. Yani, hanımların dayanılmaz cazibesi, içki sofralarına renk katmaya, hayat vermeye başlamıştı artık.

Bilindiği gibi o dönemde geleneksel meyhane kültüründe kadının yeri yoktu. Hatta o günlere dek oturak alemlerinden esinlenilerek oluşturulan

çalgılı meyhanelerin dışında meyhanede kadına rastlanmazdı pek. Rakıya modern haberleşme ağıyla ulaşılmaya başlandığı yıllarda, yani ondokuzuncu yüzyılın sonlarında, Beyoğlu'nda Kafe Şantan (Cafe Chantant) adı verilen alafranga eğlence yerleri gece eğlence hayatına girdi. Daha çok yabancıların gittiği bu mekanlar, atraksiyon, revü, skeç ve pantomim gösterilerinin yapıldığı içkili yerlerdi. Kabare benzeri bu eğlence yerleri, o dönemde farklı bir hizmet vermiş olmalarına rağmen, İstanbul barlarının ilkleri olarak kabul edilir. Bunlardan bazıları Kabare (Cabaret de Nuit), bazıları Kafe Konser (Cafe Consert), bazıları da Fransız tarzı kahvehane, yani kafeşantan olarak işletiliyordu. Ancak, halk arasında ayrım yapılmadan bunların hepsi kafeşantan olarak anılıyordu. Hatta bu eğlence yerlerinin bazılarında Paris'in ünlü gece kulübü "Folies Berger" ayarında sahne gösterileri bile yapılıyordu.

O dönemin Beyoğlu'su, daha doğrusu Pera'sı, lüks otelleri, kafeşantanları, kabareleri ve görkemli birahaneleriyle adeta küçük bir Paris durumuna gelmişti. Ayrıca, Kurtuluş'taki seçkin gazinolarda gece eğlenceleri bütün renkliliği ile sürerken, gece alemlerinin en hızlıları Galata'da bulunan balozlarda yaşanmaktaydı. Pera'da gece eğlence hayatı bununla da kalmaz, özellikle karnavallarda, karnaval süresince görkemli balolar da düzenlenirdi.

Balolar, balolardan esinlenilerek açılmış olan balozlar, kafeşantanlar, kabareler, birahaneler, içkili gazinolar ve bütün bu mekanlarda şu veya bu görevde çalışan hanımlar… Böylesine hareketli içkili eğlence tarzı, Osmanlı Türklerinin pek alışık olmadığı, pek yaşamadığı bir eğlence tarzıydı. Daha önce hiçbir dönemde böylesine bir eğlence tarzı yaşanmamıştı. Osmanlı Türkleri o döneme dek sadece meyhaneyi bilirdi ve meyhane geleneğinde de kadının yeri yoktu. Oysa ki Pera'da, özellikle Beyoğlu'nda tam bir eğlence fırtınası yaşanmaktaydı. Üstüne üstlük bir de "aksesuvarcı" tabir edilen hafifmeşrep hanımlar, "zevk-ü sefa aracısı" adı altında bir takım iş bitirici insanlar devredeydi. İşte böylesine hareketli, batılılaşmanın kendisini böylesine yoğun olarak hissettirdiği günlerde, Sultan Abdülhamid'in baş mabeyincisi ve maliye bakanlarından Sarıcazade Ragıp Paşa, Tekirdağ yolu üzerindeki Umurca Çiftliği'ni, daha sonra da bu çiftlikte Umurca Rakı Fabrikası'nı kurmuştu.

Batılılaşma rüzgarlarının etkisiyle saray görevlilerinin bile rakı ürettiği bir dönemde, piyasada kaliteli rakı olarak Umurca Rakısı'nın yanı sıra Deniz Kızı Rakısı da bulunuyordu. Deniz Kızı Rakısı'nın asıl adı Bozcaada Rakısı'ydı. Ama, etiketinde gül yüzlü bir denizkızı resminin bulunması nedeniyle İstanbullular bu rakıya Deniz Kızı adını takmışlardı. Ancak, dönemin belki de en gözde rakısı Üzüm Kızı Rakısı'ydı. Düz rakıydı Üzüm Kızı, anasonsuzdu. Bu enfes rakının tanıtım programları çerçevesinde şaşırtıcı güzellikte bir grafik çalışması yapılmıştı. Grafikte batı tarzı, dekolte giyimli zarif bir hanım yer alırken, olgun bir üzüm salkımındaki her üzüm tanesini çekici ve ay gibi parlak bir kız yüzü süslüyordu. Hasılı, Üzüm Kızı rakısıyla birlikte rakı sofralarında rengarenk çiçekler açmış, hemdem sofralarına bambaşka bir hayat gelmişti artık.

Sizin sofralarınız da hayat dolu olsun, sohbetiniz bol olsun.

Yasaklı Rakı Günleri…



Ulu Önder Atatürk Türk Ordusuna, “Hattı müdafaa yoktur, sathı müdafaa vardır, o satıh vatanın her karış toprağıdır” komutunu verdiği günlerde, Türkiye Büyük Millet Meclisi Hükümeti (23 Nisan 1920 - 29 Ekim 1923), Ulusal Kurtuluş Savaşımız sırasında içkiye yasak koymuştu. Çünkü o günler içki zamanı değil, savaş zamanı günleriydi. Ancak, Padişahın İstanbul Hükümeti, Ankara Hükümeti’nin çıkardığı bütün yasalarda olduğu gibi, bu yasaya da kayıtsız kalarak pek itibar etmedi. O günlerde işgal altındaki İstanbul’da, özellikle de Pera’da, yani Beyoğlu’nda rezilâne ve sefilâne eğlenceler bütün hızıyla sürüyor, İstanbullular çok talihsiz günler yaşıyorlardı. Bu hazin durumda Mütareke Yılları sırasında (1918-1920) ülkemize sığınmış olan 300 bin civarındaki Beyaz Rus’un payı da inkâr edilemeyecek kadar büyüktü.

Bu yasayla her türlü içki üretimi, ithali, satın alınması, satılması ve kullanılması yasak edilmişti. Sekiz maddeden oluşan bu yasa, içki imalini ve kullanılmasını yasakladığı gibi, para ve hapis cezaları da getirmişti. Bu yasaya uymayan devlet memurlarına, kabili temyiz ve itiraz olmamak kaydıyla memuriyetten tard cezası da uygulanıyordu.

Bu ağır müeyyidelere rağmen denetim kaçağı rakı imalatçıları zaman zaman rakı üretimine devam etmişlerdi. Özellikle küçük kentlerde bu iş, idari makamların geniş hoşgörüsü altında sürdürülmüştür.

Birçok evde üzüm kıyma makinelerinde kıyılıyor, çamaşır leğenleri üzümün fermantasyonu, gaz tenekelerinden yapılan imbikler damıtım işleminde kullanılıyordu. Elde edilen sağlığa zararlı anasonsuz rakılar, çocuk denecek yaştaki gençler tarafından hava karardığı sıralarda, rakı keyfinden ödün vermeyen akşamcılara taşınıyordu.

İstanbullular, Cumhuriyet’in ilanından sonra da, çok kısa süren bir dönem olsa bile, yasaklı rakı içmişlerdir. Ne kadar ilginçtir ki, işgal döneminde ve sonrasında, Galata’da bulunan “kimliği belirsiz” baloz artıklarının dışında, geleneksel meyhanelerimizde, meyhane gelenek ve görenekleri aynen

devam etmiştir. Bu da meyhane ve pek tabii ki içki kültürümüzün ne kadar köklü ve sağlam temellere dayandığını göstermektedir. (Sözünü ettiğim ‘baloz’lara ilerideki yazılarımın birinde değineceğim.)

Değerli öykü ve roman yazarımız **Hüseyin Rahmi Gürpınar**, kısa süreli bu yasaklı içki döneminde, 18 Haziran 1924 günü, Heybeliada’daki evinde “**Meyhanede Kadınlar**” adlı risalesini yazmıştır. Gürpınar, bu eşsiz eserinde bizleri Apostol’un yasak tanımaz meyhanesine sokup, yasaklı anason kokusunun olanca çekiciliğini ve esriticiliğini hissettirir. Ünlü yazarımıza kulak verelim:

“… Ulan Niko, hani ya?

Niko, tuhaf bir sırıtışla:

- Ne istiyorsun?

- Ne mi istiyorum? Şimdi açarım ağzımı ha!.. Şişeyi getirmedin, bari fincanlara devam et… İşitiyor musun be domuz? Hanımlar suzinaktan okuyorlar, rakısız durulur mu burada? Bu bülbüller birkaç gün daha böyle şakırlarsa, bu yasaklık zamanında vallahi müşterilere rakı yetiştiremezsiniz. Banker olursunuz. Haydi ligora bre…

- Usta söylüyor ki, yasaktır.

- Ulan karşıda hanımlar oluyor… Öbür köşede şu efendiler olmak üzere… Ben oldum… Bundan sonra mı yasak çıkarıyorsunuz? Rakının okkasını bin beş yüze satmak istiyorsunuz. Maksat bu!.. Çağır bana ustanı.



Çırak gider, şişko karnından bonbay kıçına doğru kirli bir prostela (önlük) dolamış, katmerli çenesinde bir parmak kırçıl sakal sürmüş, fıçı gibi bir

herif gelir:

- Ne istiyor Beğim.?

- Rakı!.

- Veremem.

- Niçin?

- Yasaktır.

- Şimdi bana kızından, kısrağından başlatma.

- Bira istiyorsan verezeyim. Ama rakı veremem. Nizam böyle.

- Deminden beri fincan içinde gönderdiğin rakı değil miydi?

- Hatır için üç dört tane gönderdim. Fazla veremem.

- Sen nizamnameyi okudun mu?

- Okumaya bilmeyorum.

- Nizamname, üstü kapalı yerde her türlüsü içilir diyor. Bak, burası salaş. Üstü padavra tahtalarıyla örtülü. O nizamname sarhoşları üzüp meyhanecilere on kat fazla kazandırmak için yapıldı. İçki kesinlikle yasaktır denmiyor. Kırk dereden su getiriyorlar. Ne dendiğini ne yapanlar biliyorlar, ne okuyanlar. Hep bu belirli olmayan sözler, her ağızdan türlü yorumlara uğrayan dedikodular, rakının sürümünü arttırmaktan başka bir manaya gelmez. Hiçbir idare bu yasaklık dönemindeki kadar meyhanecilerin yüzlerini güldürmemiştir. Haydi benim gıdamı gönder, yoksa rakı fıçılarını sakladığın yere gider, hükümete ihbar ederim.



Apostol telaşla fırtınada çalkalanan şamandıra gibi, bacaklarının üzerinde sallanarak:

- Nerede var ki fuçi?

- Ben biliyorum.

- Söyle, nerede?

- İşte bir tanesi karşımda duruyor. Sen.

- Ben?

- Öyle ya senden iyi rakı fıçısı olur mu? Beş dakika yanında oturan kokudan yirmi beş dirhem atmış kadar sarhoş olur be herif… Bu güzel koku senin üzerine nereden siniyor böyle?

- Söyleme beyefendi böyle. Sonra üstümde arayacaklar. Bir dirhem koku için kimbilir kaç lira ceza koyacaklar.”.

Sevgili arkadaşlarım inanılması güç ama yasaklı günlerde yaşanmış bütün bunlar. Ne güzeldir ki bizler onlar kadar şanssız değiliz. Hemen her ortamda dibine vurabiliyoruz kadehin.

Atatürk'ün Sevdiği Rakılar…



Konumuza Tekel İdaresi'nin kuruluş dönemiyle başlamamızın daha doğru olacağına inanıyorum. Çünkü, Tekel İdaresi, geleneksel rakımızın karakteristik özelliklerinin oluşmasını sağlamış, bu kuruluşun üstün çabaları sayesinde bütün özelliklerini koruyarak günümüze kadar gelebilmiştir. Bugün de aynı çabalar Mey İçki Sanayi tarafından büyük bir hassasiyetle sürdürülmektedir.

Tekel İdaresi'nin kuruluş öyküsüne gelince. 1 Haziran l926 tarihinde yürürlüğe giren, 26 Mart l926 günlü ve 790 sayılı yasanın 30. maddesi ile 22 sayılı Men-i Müskirat Yasası (Alkollü içkileri yasaklayan kanun) tümüyle yürürlükten kaldırılmış oldu. (Bilindiği gibi, Ulusal Kurtuluş Savaşımız sırasında her türlü alkollü içki üretimini ve tüketimi yasaklanmıştı.) Böylece, her türlü alkol ve alkollü içkilerin üretimini devlet tekeline bırakan bu yasa, Tekel İdaresi'ne iki yıl içinde alkollü içki üretim tesisleri kurma görevini vermişti. 1 Haziran l932 tarihinden itibaren de, değişik alanlarda, ayrı ayrı müesseseler halinde faaliyette bulunan İnhisar İdareleri 1980 sayılı yasanın 2. maddesi uyarınca bir Genel Müdürlük altında birleştirildi. İşte, Tekel Genel Müdürlüğü'nün kısa geçmişi böyle.

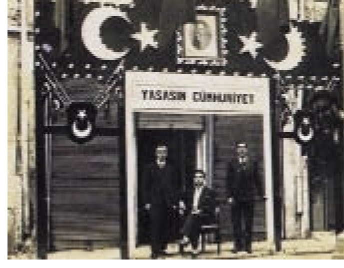
O yıllara "Alâ" ve "Aliyül'âlâ" rakılar imzasını atmıştır. Örneğin, Hususi ve Fevkalâde Hususi rakı âliyül'âlâ rakılardır. Ve bunların etiketleri altın varak olup taş baskıdır. O yıllarda rakı şişelerinin ölçüleri 10, 15, 25, 50 ve l00 cl. idi. Küçük hacimli 10 ve 15 cl.lik şişeler daha sonraki yıllarda Sağlık Bakanlığı'nın ısrarlı talepleri üzerine üretimden kaldırıldı. 1955 yılında da standart hacimlerde 35, 50 ve 70 cl.lik şişeler kullanılmaya başlandı. Daha sonraki yıllarda 50 cl.lik şişeler de piyasadan kaldırıldı. Ancak, 5 cl.lik minyatür şişe rakılar devreye sokuldu. Bu arada Âlâ İstanbul Rakısı ve Âlâ Boğaziçi Rakısı rakı tutkunlarının beğenisine sunuldu. Âlâ Boğaziçi Rakısı yaş üzüm suması ve çeşme anasonundan üretiliyordu. Bunları Âlâ Nazilli ve Âlâ Aydın rakıları takip etti. Ulu Önder Atatürk'ün bu Âlâ ve Aliyül'âlâ rakılardan içmiş olması kuvvetle muhtemeldir.



Tekel Genel Müdürlüğü yasal olarak yapılanmaya başladığı yıllarda, Hikmet Feridun Es, “Bir Şişenin Tarihi” başlıklı ilginç yazısında dönemin Hanım, Keyif, Baküs, Dem ve Âlem rakılarından bahsetmiştir. O dönemin rakılarından biri Ruh ve diğeri de Jale rakısıdır. Dönemin diğer kaliteli rakıları ise, Stafilina (düz etiket), Stafilina (horoz amblemli), Bahçe, Üzüm Kızı, Harika, Ankara, Memur, Bilecik ve Dimitrikopulo rakılarıdır. Bu rakıların hepsi özel sektör tarafından üretilir.

Yukarıda sözünü ettiğim rakılardan Bilecik ve Dimitrikopulo rakıları Atatürk’ün en sevdiği rakılardan ikisidir. Pek tabii ki bir üçüncüsü de Atatürk’e maledilen efsanevi etiketli Kulüp Rakısı’dır. İçki kültürümüzde büyük değişim ve gelişimler yaşanmış olmasına rağmen, Kulüp Rakısı’nın etiketinde hiçbir değişim olmamıştır. Olmamalıdır da… İki kişi vardır efsanevi etikette. Bu iki kişi kim olabilirdi ki? Ayrıca, Ulu Önder Atatürk dahil, kimlere benzetilmedi ki? Tekel Genel Müdürlüğü Basın ve Halkla İlişkiler Müdürü Ekber Yeşilyurt, 1980’li yılların başlarında efsanevi etiketi çizen (grafik sanatımızın piri) İhap Hulusi Hoca’ya saygı ziyaretine gidiyor. Sohbet sohbeti açıyor, sohbet gönülleri açıyor ve sıra geliyor efsanevi etikete. Lebon’un (bugünkü Markiz’in) her akşamki müdavimlerinden biri olan İhap Hulusi, Ahmet Haşim, Mithat Cemal, Orhan Seyfi, Yahya Kemal, Yusuf Ziya Ortaç ile rakılarını yudumlarken, o doyumsuz anı bir tablo ile ölümsüzleştirmek istemiş. İhap Hulusi’nin dile getirdiklerine göre, resimdekilerden biri İhap Hulusi, diğeri ise, devrin önde gelen edebiyatçı ve şahsiyetleriyle çok iyi diyaloğu olan, şair ve fikir adamı Fazıl Ahmet Aykaç beydir. Ancak, bu açıklamaya rağmen bugün hâlâ efsanevi etiketteki kişilerin kim olduğu merak ediliyor.





Atatürk'ün hizmetkârı Cemal Granda, Atatürk'ün sevdiği rakıyı bir ifadesinde şöyle dile getirir. "Atatürk o gece çok neşeliydi. Boğaz dönüşü Marmara'da ikinci bir gezinti daha yapıldı. Sabaha kadar içildi. Hepsini hesaplamıştım; üç şişe bira ve yarım kilo (50 cl.) Dimitrikopulo rakısı (üç kadeh de fazlası vardı)." İşte bütün milletin ve benim de merak ettiğim içki miktarı bu kadardı.

Atatürk'ün sevdiği bir diğer rakı olan Bilecik rakısı altın madalyalı bir rakıdır. 1930'lu yıllarda Fransa'da düzenlenen bir içki yarışmasında almıştır altın madalyasını ve 80xl00 berat diplomasını. O yıllarda Cumhuriyet Almanağı'nın birinde yer alan Bilecik Rakısı'nın, "Medhüsenasına lüzum görülmeyen (Övgüye gerek duyulmayan), Fevkalâde Bilecik Rakısı" ilanı oldukça iddialıdır. Ayrıca, "Mideyi bozmaz! Başı ağrıtmaz! Susatmaz! Halis üzümden çekilmiş ve uzun müddet dinlendirilmiş, rakıların en iyisi Bilecik Rakısı'dır…" ilanı ise, oldukça ilginçtir. Bilecik rakısının imalathanesi Galata Mumhane Caddesi 67 numarada bulunuyor. Adı, aile Bilecikli olduğu için Bilecik Rakısı. Üreticisi ise, İstepan Berberyan. İstepan bey her sabah imalathaneye gelir, imbiklerin içini beyaz bir mendille silermiş, en ufak bir toza, pisliğe tahammülü yokmuş. O kadar işine titiz biriymiş yani.

Ulu Önder Atatürk'ün sevdiği rakılar hakkında dile getirebileceğim bilgiler şimdilik bu kadarla sınırlı. Pek tabii ki sadece bunlarla sınırlı değil…

Milli İçkimiz Rakı'yla Uzo'nun Farkı



Rakı kültürümüzün gelişiminde Rum dostlarımızın çok büyük katkıları olduğu tarihi bir gerçektir. Ayrıca bugün Yunanlı dostlarımızla aramızda yoğun dostluk ve barış rüzgârları esmesine rağmen, rakının bizim milli içkimiz olduğuna tartışmasız inanıyorum. Rakıya bakış açılarımız hemen hemen aynı olsa bile, Yunan rakısı "Uzo" (Ouzo) ile geleneksel rakımız arasında önemli farklılıklar vardır. Daha da önemlisi, rakı ile ilgili toplumsal davranışlarımız zaman içinde kültürümüzün önemli bir parçası olmuştur. **İçki içme terbiyesi "âdâb-ı işret"e paralel olarak rakı (içme) âdâbı oluşmuş, içki içme terbiyesi, rakıyı rakı yapan faktörlerin başını çekmiştir. Halen de çekiyor…** Tanzimat döneminin ilk yıllarından itibaren değişen ve gelişen içki kültürümüz her şeye rağmen rakı kültürümüzün egemenliği altındadır. Bunun aksini düşünmek mümkün değildir.

Bu arada bir başka önemli hususa da değinmek isterim. Geleneksel rakımızın karakteristik özelliklerinin korunması çabalarını da takdirle karşılamamız gerekir. İskoçyalılar geleneksel viskilerinin karakteristik özelliklerini ne kadar korumaya çalışıyorlarsa, Fransızlar da konyak ve şampanyalarının karakteristik özelliklerini koruyabilmek için aynı özeni gösterirler. Rusların ve Polonyalıların votka üretim tekniğine gösterdikleri özen de aynı gayenin çabalarıdır. Bu ya da buna benzer gerçekler göz önünde bulundurulursa, geleneksel rakımızın karakteristik özelliklerinin korunmasının ne denli önemli olduğu kolayca ortaya çıkar.



Geleneksel içkimiz rakıda Rum dostlarımızın payının büyük olduğunu söylemiştim. Osmanlı döneminde onlar dönem dönem değişik rakı çeşitleri üretmişler, bizler de âdeta bir tadım uzmanı gibi tada tada oluşturmuşuz milli içkimizin karakteristik özelliklerini. Rakı bizim midir yoksa Yunanlıların mı? Meyhane bize özgü bir eğlence tarzı mıdır yoksa Yunanlılara mı aittir? Bu tarz sorular sormak hem yersiz, hem de gereksizdir.

Önce şu soruların yanıtları aranmalıdır: Rumlar kaç yüzyıldan beri İstanbul'da yaşamaktadırlar? Rumlarla Yunanlıların arasında farklılıklar nelerdir? İpek yolu üzerindeki kervansarayların içkili mekânlarıyla geleneksel meyhanelerimiz arasında benzerlikler var mıdır? Oturak âlemlerinin geçmişi hangi dönemlere dayanır? Oturak âlemleri ilk kez çalgılı aşevlerinde mi yapılmıştır yoksa konaklarda mı? Damıtma tekniği hangi yüzyılda ve kimler tarafından nerede bulunmuştur? **Harran Üniversitesi Küçük Asya**'nın hangi yöresindedir? Kimyanın Hipokrat'ı olarak kabul edilen **Cabir el Harran "El İmbik"** adlı eserini hangi üniversitede kaleme almıştır? İlk damıtık içki hangi yüzyılda, hangi ülkede üretilmiştir? Herhangi bir damıtık içkinin karakteristik özelliğinin standartlarını tadım uzmanları mı sağlar yoksa üretenler mi? Örneğin, İskoç viskisinin ya da Fransız konyağının karakteristik özellikleri tada tada mı oluşturulur yoksa ürete ürete mi?

Bu ve buna benzer sorulara doğru ve ciddi yanıtlar verilebildiği zaman, gerek milli içkimiz rakı, gerekse geleneksel meyhanelerimiz hakkında daha sağlıklı yorumlar yapılabilir. Böylesine kapsamlı araştırma ve incelemeler de ne kadar yoğun çalışılırsa çalışılsın yıllarca sürebilir. Bu tür araştırmalar da akademik düzeyde ve geniş kadrolarla yapılabilir ancak. Aksi halde

yeterli ve inandırıcı olmaz. Ayrıca, bu veya buna benzer tartışmalar hemen her içki için yapılmaktadır. Bırakın "bilinen en eski içkiler" olarak nitelenen birayı ya da şarabı, votka konusunda Ruslarla Polonyalılar, viski konusunda İskoçlarla İrlandalılar arasında ürünün bulunuşuna sahiplenme, yani "senindir benimdir" tartışmaları yüzyıllardan beri süregelmektedir. Halen de hangi ülkelere ait olduklarına kesin olarak karar verilememiştir. Ayrıca, karar verilmiş olsa bile, ne değişecektir ki? Bütün dünya votkanın Ruslara, konyağın Fransızlara, viskinin İskoçlara, rakının da bize ait olduğunu kabullenmiştir artık. Gerisi laf-ı güzaf…

Zaten milli içkimiz rakının kendine özgü karakteristik özellikleri var. Bu özellikleri geleneksel rakımızın benzerleri olan ne Yunan rakısı 'Uzo' ve 'Mastika'da ne de Yakın Doğu içkisi olan 'Arak'ta bulabiliriz. Ayrıca, sakız rakısı Mastika'nın ilk kez ülkemizde üretilmiş olduğu da tarihi bir gerçektir. Yunan içkisi "**Tsipouro**" **(Çipuro)** üzüm posası 'ödevi'si (eau de vie)', Yunanistan'da geleneksel aile işletmelerinde, bölgelere göre farklı adlarla üretilmektedir. Aynı "Tsipour", "Grappa", "**Raki**" gibi. Tüm bu sözcükler Yunancada içkilerin kökeninin üzüm posası olduğunu belirtmektedir. Tsipouro önceleri mayalanmış üzüm posası için kullanılmış, sonraları destilatı için kullanılmaya başlanmıştır. Latince bir sözcükten gelir ve üzüm damıtığını diğer meyve damıtıklarından ayırma amacıyla kullanılır bir terimdir. Fermente olmuş üzüm posası anlamına gelen "**Tsikouda**"**(Çikudia)** sözcüğünden türemiştir. "Raki" sözcüğü de Türkçemizden gelen bir terim. Yunanlılar bu terimi egemenliğimiz altında bulundukları dönemde bizden almışlardır. Yunanistan'da Raki, anasonlu veya anasonsuz üzüm posası damıtığını ifade eder.

Uzo, üzüm alkolünün ve yıldız anasonun yanı sıra her markanın katılım oranını gizli tuttuğu bir takım baharatlar ve otlardan damıtılıyor. Bu malzemeler arasında sakız, zencefil, kişniş, meyankökü, rezene, nane, fındık, hatta tarçın ve limon çiçeği bile var. Karışım, bakır imbiklerden baş tadımcının gözetimi altında çekiliyor. İmbikten iki ya da üç kez geçirilen uzo, soğutulduktan sonra 40 derece sertliğine indiriliyor.

Burada sözü **Mutfak Dostları Derneği** başkanı olan kadim dostum sevgili **Ahmet Örs** beye bırakmak istiyorum:

"… Uzo ülkenin hemen her yanında yapılıyor. Ancak Midilli adasının güney kıyısındaki 'Plimari' kenti, uzonun da başkenti. Burası adanın

Mytilini'den sonra ikinci büyük kenti. Kurtuluş Savaşı'ndan sonra, Anadolu'dan Yunanistan'a göçen rakı ustaları burada toplanmış. Yeni gelenlerle burada daha önceleri rakı yapanların verimli işbirliği, Midilli'yi uzo merkezi haline getirmiş. Nitekim, çeşitli markaların yanı sıra, Türk rakısına en yakın olarak bilinen ve 48 dereceyle en sert uzo olan, üç kez damıtılmış '**Barbayanni Aphrodite**' de burada üretiliyor. Bu markanın Türk rakısıyla benzerliğinin olması rastlantı değil. 1858 yılında İstanbul'da yaptırılan bir bakır imbik, buradan Midilli adasına götürülmüş ve o imbikle, Türk rakısı örnek alınarak üretime geçilmiş."

Dile getirmeye çalıştığım bu tarihi bilgilerden sonra lütfen kararı siz verin, milli içkimiz rakı kime aittir diye. **Benim düşüncemi soracak olursanız, rakı bizim milli içkimiz, uzo da Yunanlıların milli içkisidir.** Bunlar aynı kefede yer almaz, her birini ayrı bir kefeye koymak gerekir. Çok farklı içkilerdir bunlar.

Rakınız kaymak, sofranız bereketli, sohbetiniz daim olsun sevgili dostlar…

O Nefis Rakı Kokteylleri…



20 Mayıs 1955 günü kapılarını konuklarına açmış olan İstanbul Hilton Oteli'nde o günlerde çok değişik bir rüzgâr esiyordu. Otelin efsanevi Karagöz Bar'ında rakı katkılı "Karagöz Kokteyli" sunuluyordu konukların beğenisine. Bu kokteyl için özel olarak üretilmiş olan zarif Karagöz bardaklarının üzerinde Hacivat, Karagöz, Beberuhi, Zenne, Bekri Mustafa gibi oyuncu karakterlerinin çıkartmaları vardı. Karagöz Kokteyli şöyle yapılırdı: 4.5 cl. Votka, 3 cl. Ahududu Likörü, bir bar kaşığı taze sıkılmış limon suyu, yarım bar kaşığı şeker şurubu ve bir-iki damla Yeni Rakı. Ölçüleri verilen malzeme, dört veya beş parça küp buzla birlikte kokteyl çalkalama kabında çalkalanarak soğutulur ve orijinal Karagöz bardağına süzülerek ikram edilirdi.

(Kokteyl yapımında rakı genellikle damlalar halinde kullanılır ama, ana içki olarak kullanıldığı da olur. Hatta kavundan ananasa kadar değişik meyveler kullanılarak bizim İzmir rakımızla nefis kokteyller hazırlanabilir.

Aynı yıllarda içki listelerinde uluslararası klâsik kokteyllerden biri olan "Omnibus" kokteyli de yer alıyordu. Bu kokteyl silindir biçimindeki "pousse cafe" bardağına 4 cl. Rakı ve 2 cl. Grenadin (Nar Çiçeği Şurubu) konup bar kaşığıyla iyice karıştırılarak servise sunulurdu.

Daha sonraki yıllarda yapılan "Sambuca Oriental" çok sevilmiş, hatta bir dönem trendi kokteyller arasına katılmıştı. Aslında bu kokteyl "Anis" ya da "Anisette" ile yapılır, ama biz oryantal tarzda hazırladığımız için, bu kokteylin yapımında geleneksel rakımızı kullanırdık. Hazırlanışı ise oldukça basit. Rakı (ya da highball) bardağına 4.5 cl. rakı konup içine beş-altı tane kavrulmamış (çiğ) kahve tanesi atılır, ardından da rakı kibritle alevlendirilir. Rakı alevlenmiyorsa eğer, hafifçe ısıtılır. Alevlendirme işlemine kahve tanecikleri kavrulana kadar devam edilir. Tamamen kavrulan kahve tanecikleri rakının içinden bar kaşığıyla alınıp ya hemen servis edilir ya da soğutulup üzerine iki parça küp buz konularak suyla ikram edilir.



1990'lı yılların çok sükse yapmış olan "Melon Punch" kokteylini de unutmayalım. Çünkü bu kokteylin ana içkisi rakıdır. Ne yazık ki bu güzel kokteylin mucidi olan meslektaşımın adını bir türlü hatırlayamıyorum. Kendisi Bebek barlarının birinde hazırlardı bu harika lezzeti. Yapılışına gelince; küçük boy bir Kırkağaç kavununun dip bölümü hafifçe kesilir ve kavun uygun bir tabağın ortasına oturtulur. Üstten bir kapak açılıp kavunun etli kısmı servis kaşığıyla alınır ve blendıra konur. Üzerine 4.5 cl. İzmir Rakısı ve 2 cl. Acıbadem Likörü (ya da Ameretto) ve birkaç parça buz ilave edilir. İçine bir servis kaşığı şeker şurubu da katıldıktan sonra blendırdan geçirilir. Bu karışım içi boşaltılmış olan kavuna süzülür. Kavunun kapağına sıyırtma bıçağıyla iki delik açılır ve kapak kapatılıp açılan deliklere iki pipet yerleştirilir. Ya aynen ikram edilir ya da tabağın içine birkaç parça "buztaşı" konarak dumanlı olarak ikram edilir.

Bu kokteyllerden başka, geçen sene ikinci baskısı piyasaya çıkmış olan "Kokteyl Sanatı (Lezzetlerle Dans)" adlı kitabımda, Cafe de Paris, Dream, Brazil, Deep Sea, Hasty, Morning ve Oral kokteyllerinin reçeteleri verilmiştir. Bu kokteyller de rakılı kokteyllerdir.

Umarım bu anlattıklarım sizi hayal kırıklığına uğratmamıştır. Ben de görenek ve gelenekleri açısından rakıyı çilingir sofralarımızın değişmez assolisti olarak görüyorum ama, bu da yaşanan bir gerçek. Yani, gelenekçilik ile yenilikçiliğin bir sentezi.

Rakı Âdâbı



Meyhaneci Tayyar Baba’dan

Babacan Öğütler



1950'li yılların sonlarında bir gün, çocukluğumun en güzel yıllarının geçtiği Kumkapı sahiline gideyim dedim. Her şey değişmiş, bambaşka bir yer olmuştu bu şirin sahil.

Hayallerim bir anda uçtu gitti. Gezdiğim, gördüğüm yerlerle çocukluk dönemimin sahili arasında en küçük bir benzerlik kalmamıştı. Dalgakıran, balıkçı tekneleri, balıkçı barakaları, balıkçılar yoktu artık. Sadece sahil yolu vardı, o kadar. Ama insanlar yoktu, hareket yoktu, şirinlik yoktu. Hayallerim yıkılıp içime büyük bir hüzün çöktü. Bu arada başımızı okşayıp torbalarımıza avuç avuç balık dolduran balıkçı amcalardan hiçbirine rastlayamadım. Neden? Neden? Derken nefesim düğümlendi, gözlerim buğulandı. Ellerini öpecektim onların...

Tren yolunun altındaki geçitten geçerek ahşap binalarla dolu bir sokağa girdim. Sokağın sol tarafında küçük bir esnaf meyhanesi gördüm. Gireyim dedim içimden, girdim de. Bıyıklarım yeni yeni terlemeye başlamıştı. Toyluğumun ve hamlığımın verdiği rahatlıkla destur bile demeden monşer gibi bir masaya oturdum. Bir süre sonra omzumda peşkir bulunan babacan biri gelip masanın başına dikildi. ''Gününüz aydın olsun beyefendi'' diyerek gülümsedi müstehzi bir tarzla. Ardından, ''Ne içersiniz'' diye sordu. "Bir tek rakı lütfen'' dedim. "Nerenizle içeceksiniz, nerenize içeceksiniz'' diye sormaz mı? Aptallaştım. Aptallaştığımı gören babacan adam, "Ağzınla mı, burnunla mı içeceksin, beynine mi yoksa karnına mı yudumlayacaksın'' diye sordu bu sefer. "Size ne nasıl içersem öyle içerim, keyfim bilir'' diye söze başladığım an, "Kızma delikanlı, kızma n'olur, inan ki amacım seni kızdırmak kırmak değil, bu yola yeni çıktığın her halinden belli oluyor, biraz takılıp dostluğa bir yol açayım dedim sadece'' dedi. Ardından, "Sana eşlik edebilir miyim'' diye sordu. "Lütfen'' diyerek yan tarafımdaki iskemleyi öne çekip, buyur ettim babacan adamı masaya. Ağzını her açışında ballar dökülüyordu adeta. Gönlü Karun gibi zengin babacan adam bir hoca gibi öğütler vermeye, öğütleri örneklerle süslemeye

başladı. Birkaç dakika sonra “Keyfim bilir’’ sözümden dolayı özür diledim kendisinden. “Boşver delikanlı, boşver aldırma, bizde senin gibiydik gençliğimizde, gençliğin en güzel tarafı da bu hırçınlık galiba’’ dedi. Sağ elinin iki parmağı ile alnını kaşıdıktan sonra, “Finali görmeden, paçaları sıvamadan hiddetlenirdik, dalgalar duruldu artık. Ömrüm denizlerde geçti, rüzgarın sesi, dalgaların ninnisi, martıların çığlıklarıyla ömrümüzü harcadık’’ diye sözünü sürdürdü. O anda utanç duygularıyla yüzümün kızardığını hissettim. Çünkü selamsız sabahsız monşer gibi dalmıştım meyhaneden içeriye. (O yıllarda yabancı alafranga züppelere “monşer’’, yerli alaturka züppelere de “bopstil’’ yakıştırması yapılırdı.)



Yaşlı adam kırk yıllık deniz serüveninden sonra bu meyhaneyi açmış. Mekanı basık tavanlı küçük bir yerdi. Tavanı basık olmasına rağmen boydan boya balık ağlarıyla, ağların içleri kurutulmuş deniz kabuklularıyla doluydu. Pavuryasından ıstakozuna kadar deniz kabuklularının hepsi vardı ağların içinde. Tevazu zengini adam hem yemek pişiriyor, hem servisi hazırlıyor, hem de hizmet ediyordu. Bir başka deyişle hem yapıyor, hem satıyordu. Bir ara “Babacığım bizim rakı nerede kaldı’’ dedim. İnanılmaz sevecen bir tebessümle “Pişiyor delikanlım’’ dedi. Ardından ilk ders başladı. “Burnuna değil, ağzına içeceksin, beynine değil karnına içeceksin, karnına yudumlayacaksın ama beynini de gereğinden fazla yormayacaksın. Yormamak için de aheste aheste yudumlayacak, hem de kararında kalıp dozunu aşmayacaksın. Rakıyı iyi tanımayan rezil, yeterince tanıyan vezir olur. Ancak, rezil olmamak için ne kadar özen gösteriyorsan, kendini vezir sanacak kadar da beynini yormayacaksın’’ diyerek ilk dersi tamamladı.

Dersi tamamladıktan sonra yavaşça yerinden kalkıp içki tevzi tezgahının arkasına geçti. Kalaylı bir kap içinde buzlar üzerinde duran tek

kadehlerinden birini alıp, “puff puff” diye üfledi. Kadeh bir anda buğulandı. Ardından buz kovasında yatan Yeni Rakı şişesini alıp kadehi doldurdu. Ağır ağır yürüyerek masaya getirip, “Afiyet olsun evladım” diyerek önüme koydu. Bu kez mutfağa yöneldi, küçük tabaklar içine birkaç meze hazırlayıp getirdi. Ardından, “Haydi yolun açık olsun delikanlı, bu yol uzun bir yoldur, kadehin hiç boş kalmasın, masan bir ömür boyu hep dostlarınla dolsun” dedi ve dışarıya çıkıp üstü hasır kaplı taburesine oturdu. Hem mezelerden çatalucu alıyor, hem de azar azar rakıyı yudumluyordum. Yarım saat kadar sonra kadeh boşaldı. Kalkıp yanına giderek, “Bir tek daha rica edebilir miyim” dedim. Gözgöze geldik. “Aferin, dikkatli yudumluyorsun, bir tek daha değil ama yarım teki hakkettin” dedi. Yarım tek rakıyı “Yarasın” diyerek önüme koydu. Tekrar dışarı çıkıp taburesine oturdu. Göz ucuyla da beni gözlemeye başladı. Kadehte küçük bir cura (yudumcuk) kaldığı zaman kalkıp mutfağa gitti. Bir süre sonra elinde bir tabakla masama gelerek, “Sana güzel bir levrek buğulama hazırladım, bakalım beğenecek misin” diyerek tabağı usulca masaya bıraktı. “Afiyet olsun” diyerek dışarıya çıkıp tekrar taburesine oturdu. Yemeğimi bitirdikten sonra biraz dinlendim. Bir ara hesabı isteyecek oldum, “Olmaz delikanlı, bu bizim ikramımız, bir dahaki sefere hesap ödersin, bugün bizim misafirimizsin” dedi. “Olmaz” diye söze başladığım an, “Oldu, oldu bile, hem de nasıl oldu bilemezsin, haydi uğurlar olsun, seni sevdim yine gel olur mu?” diyerek uğurladı beni. Kapıdan ayrılırken adını sordum, teşekkür ederek ayrıldım meyhaneden. İkinci gidişimde güzel bir hediye götürdüm kendisine.

Tayyar Baba’nın diğer meyhanecilerden farkı yoktu. Eli açık, gönlü bol, gözü tok bir insandı. Her meyhaneci gibi “Önce insan, önce dost” derdi. Bu nedenle de, “Para insanın elinin kiridir, yıkarsın gider, işin içine para girdiği zaman, yani ‘Önce para sonra insan’ denildiği zaman gönül dostlarına ulaşabilmek, dostlarla kucaklaşabilmek imkansızdır” derdi. Günümüzde özellikle varoşlarda hizmet veren esnaf meyhanelerinde de bu tarz işletme anlayışı hakimdir. Ki bu meyhanelerin hemen hepsi atmosferleriyle eski dönemlerdeki geleneksel meyhanelerimizi andırır. Günün koşullarına göre değişime ve gelişime uğramış olmalarına rağmen, buram buram otantik meyhane kokar hepsi.

Eski dönemlerdeki meyhane işletmecileri böylesine hoşgörülü ve sevecen olmamış olsalardı asla meyhane işletemezlerdi. Hele geçen yüzyıl, hele hele ondan önceki yüzyıllarda. Çünkü su yok, buz yok, soğutucu yok. Yoklarla

yaratmışlar bunca hizmeti. Örneğin, 50'li yıllarda soğutucu almak her babayiğidin harcı değildi. Buz ise buzcu dükkanlarından temin ediliyordu. Her biri 40 - 50 kilo ağırlığındaki buz kalıplarının taşıması ayrı bir dert, kırması ayrı bir dertti. Böylesine imkansızlıklar içinde insanda zengin hoşgörü olmadan, engin sabır hasleti olmadan meyhane işletebilir miydi hiç? Suyu mahallenin çeşmesinden sakalar getirecek, musluklara dolduracaksınız, yüzlerce tabağı bardağı taşıma suyuyla pırıl pırıl yıkayıp tekrar servise hazırlayacaksınız. Böylesine eziyetlere, böylesine zorluklara katlanabilmek için insanın ağırlığının on katı ağırlığında hoşgörüyle dolu bir yüreğe sahip olması gerekir. Ayrıca, bu yürek insan sevgisiyle atmamış olsa, insan bu kadar cendereye girer mi hiç, katlanır mı böylesine zorluklara üç-beş kuruş para uğruna?

Geleneksel meyhanelerimizin hemen hepsi dostlar yuvası, meyhanecilerin çoğu gariban babasıydı, gencine de yaşlısına da aynı duygularla yaklaşırlar, aynı hoşgörüyle onlara ulaşmaya çalışırlardı. Sözün kısası geleneksel meyhane gerçeği tamamen insan felsefesine, insan sevgisine dayanan bir zaman diliminin gerçeğiydi. Ve, bir zaman diliminde kaldılar...

Sofranız dostlarla dolsun, sohbetiniz daim olsun.

Rakı Tadımının İncelikleri



Öncelikle tadım ve tadım uzmanı ile başlamak istiyorum söze. Bilindiği gibi, tadım (degüstasyon), kalitesini değerlendirmek istediğimiz bir içki veya yiyecek maddesinin titizlikle tadılması eylemine denir. Tadım uzmanı (degüstatör) ise, kelime anlamıyla, herhangi bir içkinin (ya da yiyeceğin) kalitesini incelemek suretiyle, o içkinin karakteristik özelliklerini, güzel yanlarını, kusurlarını duyularının yardımıyla dile getirerek tanımlamasını yapan kişidir. Onun amacı, tadım yaptığı içkinin mümkün olduğunca tam analizini yapmak ve objektif bir karara varmaktır. Aslına bakarsanız oldukça zor bir iştir bu, daha doğru bir ifadeyle bir sanattır.

Affınıza sığınarak önemli bir hususu vurgulamak isterim. Dile getirmeye çalışacağım bilgiler kimi zaman biraz teknik bilgiler de olacaktır. Ama, ciddi anlamda bir tadım seansında uygulanan kuralların da mutlaka bilinmesi gerekir. Bunun için olabildiğince anlaşılabilir bir tarzla tadım etaplarına değineceğim. Örnek olarak da, rakının üretim aşamasında uygulanan tadım seanslarıyla başlayacağım söze.

Rakının üretimi aşamalarında ilk tadım, ara tadım ve son tadım yapılır. Son tadımı yapılan rakı artık piyasaya sürülmeye hazır hâle gelen rakıdır. Tadım yapmak için en uygun zamanı seçmek ilk şarttır. Sabah saatleri, meselâ 10:30-11:30 saatleri tadım yapmaya en uygun saatlerdir. Duyusal algılarımızın en üst düzeyde olduğu zamandır bu.



Tatma psikolojisi ağızda hissedilen dört temel tadı işaret eder. Tatlı, tuzlu, acı ve ekşi. Dilimizin üzerinde temel tatları algılamaya yarayan mantar şeklinde kabarcıklar vardır. Bu kabarcıkların 200 ile 400 tanesi kimyasal maddeleri ayırt etmemizi sağlar. Dilin üzerinde muntazam olmayan şekilde dağılmış olan kabarcıklar, dilin ucunda, yanlarında ve dip kısmında daha yoğun olduğu halde, dilin arkasında neredeyse hiç bulunmazlar. Dilin uç kısmı tatlıyı, ön yanları asidi ve gerisi acılığı hisseder.

Tadım yapılmadan ağzımızda daha önceden kalmış belirgin bir tat olmaması gerekir. Meselâ, sigara içmiş olmak, acılı, sarımsaklı, soğanlı, aşırı baharatlı şeyler yemiş olmak, içkinin tadını algılamayı güçleştirir. Bir de, tadımdan önce parfümlü maddeler kullanılmamalıdır. Kokulu el sabunları, parfüm kokulu kremler içkinin kokusunun yanlış algılanmasına sebep olur. Böyle bir durum yalnızca sizi değil, yanınızda oturan diğer tadımcıları da rahatsız eder. Ayrıca, tadım yapılacak ortamın doğal ışıkla (ya da doğal ışığa en yakın şekilde) aydınlatılmış olması çok önemlidir. Karanlık, loş bir yerde içkinin renk skalası ve berraklığı yeterince görülemez.

Tadım masası tadım uzmanlarına yetecek büyüklükte olmalı ve beyaz masa örtüsü kullanılmalıdır. Masada, tadılacak her rakı için bir kadeh, bir de su bardağı bulunması gerekir. Ayrıca, tadım uzmanı tattığı içkiyi içmeyip tükküreceği için, içi talaş doldurulmuş küçük kovalar hazır bulundurulmalıdır. Not almak için kâğıt kalem de unutulmamalıdır. Tadım yapılacak ortam da sessiz ve her türlü kokudan arındırılmış olmalıdır.

Tadımda rakı tadılacağı için, tuzu alınmış yağlı beyaz peynir küpleri, küp halinde kesilmiş (bekletilmiş) ekmek ile küçük tabaklar içinde sarı leblebi ve beyaz sakız leblebisi bulundurulmalıdır.

Tadım başladığı sırada, tadım kurulu sözcüsü (ya da başkanı) söz alır ve rakı tadımının nasıl ve neden yapılacağını anlatır. Ayrıca, tadım sırasında uygulanacak aşamaları ve tadım özelliklerini dile getirir. Bunlar, görünüm, koku, tat ve yorum aşamalarıdır. Yorum aşamasında rakının karakteristik yapısı ve tadım özellikleri tespit edilmiş olur. Tadım iki aşamada yapılır. Birinci tadım sek olarak, ikinci tadım ise, birebir oranında suyla karıştırılarak yapılır. Bu tadım aynı zamanda piyasaya sürülecek rakının son tadımı olup, “içim tadımı” (içim tadı) olarak adlandırılır. Tadım seanslarında yalnız kalite değil, aynı zamanda çeşitli kusurlar da araştırılır.

Diğer bir deyişle, degüstasyon, kalite ile kusurların analiz ve etüt edilmesi demektir.

Degüstatörlük basit bir iş değildir. Esasında kişisel yeteneğe bağlı, sürekli tecrübe isteyen çok zor ve pek çok incelikleri olan bir sanattır. İyi degüste edebilmenin şartları arasında, görme, koklama ve tat alma açısından fevkalâde sağlıklı ve duyarlı olunması gibi para ile elde edilemeyecek hususları da vardır. Degüstatörlük mesleğini seçenlerin tat alma yetenekleri konusunda çok egzersiz yapmış olmaları ve ayrıca rakı (ve diğer içkiler) hakkında yeterince bilgiye sahip olmaları gerekir. Çünkü bu egzersiz ve bilgileri, tatlar arasındaki en küçük ayrıntıları bile gerektiğinde yakalayabilmelerinde yardımcı olur. Degüstasyonun esas zorluğu, onun son derece sübjektif oluşunda ve tadım sonrasında tespit edilen duyuların tam anlamıyla ifade edilebilmesindedir.

Degüstasyondan beklenen sonuçlar doğal olarak degüstatörlerin deneyim ve yetenek derecelerine bağlıdır. Onların degüstasyon sırasındaki sağlık durumları, şu veya bu karaktere (içkinin karakteristik özelliğine) kendilerince verdikleri önem, bu kararların alınmasında rol oynar. Böylelikle herhangi bir içki (veya yiyecek) maddesinin özelliği hakkında degüste ederek tam sağlıklı karara varılabilir. Kesin kural olmamasına rağmen, degüstasyon ritüelinin sağlıklı yürütülebilmesi bakımından bazı hususlara uyulması zorunludur. Meselâ, aç karnına içki içmeye alışık olmayanların boş mide ile tadım yapmaları doğru değildir. Genellikle bu davranışları sonucu mide ve baş ağrısı rahatsızlıkları çekerler. Halbuki, deneyim sahibi profesyonel degüstatörler için aç karnına degüstasyon yapmak, birçok durumlarda en doğru ve emin yoldur. Keza, uzun süre devam edecek olan degüstasyonlarda ağız arada bir su ile çalkalanır ve üzerine bir parça ekmek (ya da beyaz peynir) yenirse iyi tesir yaptığı görülür. Herhangi bir içkiye ait önemli bir degüstasyonun yenilen ağır yemeğin arkasından yapılması, hatalı bir harekettir. Degüstasyon başlamadan önce veya degüstasyon sırasında sigara kesinlikle içilmez. Tadıma önce koklama ile başlanır ve daha önce dile getirilmiş olan aşamalarla devam edilir. Çok önemli bir degüstasyonda 4-5 numuneden fazlası tadılmaz. Eğer birbirleri ile mukayese yapılacaksa, hararet derecelerinin de aynı olması gerekir. Degüstasyon sırasında hiçbir zaman aceleci davranılmamalıdır. Kesin karar, ancak görünüm, renk, tat ve genel

intibalar hakkında varılan sonuçların muhasebesi iyice ve tizilikle yapıldıktan sonra verilir.

Umarım sıkılmadınız. Ama, ciddi anlamda yapılan bir rakı tadımı da başka türlü asla dile getirilemezdi. Evet, anladık ama, “biz akşamcı rakı tiryakileri olarak bunun daha bir kolay yolunu bulamaz mıyız” diye soracak olursanız eğer, bundan sonraki yazılarımdan birinde onun da püf noktalarını dilim döndüğünce sizlere aktarmaya çalışacağım. Ayrıca, unutmadan söyleyeyim, benim tercihim Yeni Rakı’dan yana oluyor hep. Tadı mükemmel…

Mezeler Yelpazesi…



“Eski meyhaneler küflü şarap kokardı, buram buram… Bu küflü şarap kokusunda, kaymak gibi “torik lakerdası”nın sihirli kokusunu, tuzunun ipeksi letafetini, tatlı (kırmızı) soğanın ihtişamlı kokusunu bulabilirdiniz. Kurutulmuş “uskumru çirozu”nun ekşimtırak yanık kokusu, sirkenin buruk, terenin yumuşacık kokusu da vardı bu küflü şarap kokusunda. Küflü şarap kokusunda, -saman ateşi dumanının isinde pişerek hazırlanmış (balık pastırması)- “Likorinoz”un, genellikle hamsi, bazen çaça ya da tirsi balığından yapılan (tuzlu yağlı) balık ezmesi “ançüez”in kokuları da vardı biraz. Biraz da orta yağlı beyaz peynirin kokusu… Çokça da anason kokusu!..”

Yukarıdaki satırları “Âdâbıyla Rakı ve Çilingir Sofrası” kitabımın “Miskin Gizemi Üzerine Bir Fantezi” bölümünden aldım. Günümüz meze yelpazesinin gerçeğine girmeden önce, küçük bir fantezi yapayım dedim içimden. Keşke bu tür fantezileri günümüz meyhanelerinde de yaşasak biraz. Ne kadar güzel olur…

Neyse, biz hayatın o karşı konulamaz ritmine ayak uydurarak günümüzün trendi olan mezelerimize gelelim. Unutmadan söyleyeyim, kısa bir süre önce BüyükKeyif.com’un sevgili üyesi Ali Mert Arık bey, rakı sofralarının olmazsa olmaz mezelerini sormuş, ben de “Olmazsa olmaz mezeler nelerdir” başlığı altında sorusunu yanıtlamıştım. Söz konusu yazımı hazırlarken Giritli Meyhanesi’nin sahibi sevgili Ayşe (Şensılay) Hanım’dan bu konuda katkılarını istedim. Eksik olmasın o da “manifesto”sunu hazırlayıp bana gönderdi.



Bilindiği gibi son günlerde otlu mezeler daha sık görülmeye başladı rakı sofralarımızda. Otlu mezeler de bir bakıma Ece Bar'ın, daha doğru bir ifade ile Ece Aksoy hanımın meyhanesinde prestij kazandı. Daha sonraları Ayşe Hanım ve Levendis Meyhanesi'nin cevval ve sempatik sahibi Beyza Gürbüzer Hanım otlu mezeler sahnesindeki yerini aldı. Onları da Maria'nın Bahçesi'nin frapan sahibi Maria Ekmekçioğlu takip etti. Şimdilerde de yayıldıkça yayılıyor otlu mezeler İstanbul'un hemen her elit meyhanesine.

O inanılmaz lezzetteki otlu mezeleri, Ayşe Hanım bakın hangi otlardan yapıyormuş:

"… Radika veya Hindiba (tatlısı ve acısı vardır), Turpotu (Zeytin ağaçlarının altında daha çok oluşur. Tadından ve kokusunda dolayı bu ad verilmiştir.), Hardalotu, Arapsaçı veya Rezene (Yoğun aromalı olduğu için bu otu ya karışık ot kavurmalarımda ya da kuru börülce ile pişirerek sunuyorum.), Cibes (Lahana ve karnabahar kelle olup kesildikten sonra gövde uzamaya devam eder ve yanlarından tabiri caizse piçler çıkar, cibes de işte bu piçlerdir.), Ebegümeci ve Labada (Arapsaçı ekleyip Giritlilerin "Çipohorta" tabir ettikleri ot yemeğini sunuyorum.), Deniz Börülcesi, Ada Fasulyesi, Kaya Koruğu (Bu üç ot bana kalırsa bir nevi kara yosunu, çünkü hepsi deniz kenarında ve deniz suyu gelgitlerinden besleniyor. Hemen hepsi kendinden tuzlu.), İstifno (Kabaklı ve domatesli sunuyorum), Şevket-i Bostan (gerek dikenli yaprakları, gerekse kök kısmını kullanıyorum), Semizotu (benim için delisi, yani yabani semizotu daha makbuldur), Karalâhana (yarma ile yapılan salatası harika oluyor), Yabani Pancar (mücveri harika), Kazayağı (ve Su Kazayağı), Ispanak ve Pazı (Otlu pidelerimizin olmazsa olmazları)."

Sevgili Ayşe Hanım bu bilgileri verdikten sonra, bütün bu otlu mezeleri aynı anda rakı sofralarına sunmadığını hatırlatıp, “Doğal oldukları için mevsimsel özellikleri var ve hepsi her mevsim bulunmuyor” diye ekliyor. Arkasında da geleneksel rakı sofralarımızın o güzelim (olmazsa olmaz) mezelerini sıralıyor:

Fava, Beyaz Peynir (Hafif sertçe ve tam yağlı olmalı. Ayrıca, bir işletmenin kalitesi ikram ettiği beyaz peynirin kalitesinden belli olur.), Kavun (Mevsiminde ise bal gibi kokulu Kırkağaç kavunu, hele ki günümüzde unutulan Topatan kavunu olursa enfes olur.), Tarama, Lakerda (Özellikle torikten olursa harika olur.), Çiroz Salatası (Ama uskumru çirozundan. İstavritten asla...), Pilâki (Bol sarımsaklı ve kerevizli olmalı. Salçasız ve tercihen büyük Horoz Fasulyesinden yapılmalı. Hele ılık olursa nefis olur.), Radika Salatası, ayrıca Zeytinyağlı Dolmalar (Soğanın hakkı verilmiş midye, lahana, yaprak ya da patlıcan dolması. İlkbaharda körpe asma yaprağı ile çiğ içli ve yeşil erikli ‘Yalancı Dolma’ nefis olur.), Kâğıtta Pastırma (Sinirsiz birkaç dilim antrkottan az yağlı pastırma kâğıtta gözde pişirilirse harika olur.), Badem (Mevsiminde buz üzerine yatırılmış badem ya da ‘çağla’.), Topik (İstanbul azınlıkları ile bir bütündü, bu nedenle rakı sofralarımız çok renkli kültür mozaiğine sahiptir. Bu yüzden topik de denenmeli bence.), Közde Patlıcan Salatası (Sonraları Haydari eklendi rakı sofralarımıza. Ancak, olmazsa olmaz mezelerden olduğu tartışmalı bence.), Soslu Patlıcan Tava (Biberle birlikte tava olarak hazırlanıp sıcak olarak ikram edilirse daha hoş olur.), Balık Yumurtası, Söğüş Kanal Karidesi, Sarımsaklı Salatalık Turşusu, Çerkez Tavuğu, Beyin Salatası, Midye Pilâki, Tuzlu Sardalye, Tadımlık Muska Böreği, Paçanga Böreği, Arnavut Ciğeri, İstavrit ve Gümüş gibi küçük balıkların tavası. Servis aralarında garsonlar söz konusu mezelerden azar azar bırakırlardı. Ciğer Yahni (Bol soğanlı ve tane karabiberli), Peynir Sufle, Mücver, Kokoreç (Mevsiminde salçalı ve taze soğanlı fırında pişmiş kuzu kokoreç.), Kroket (Bol kaşar peynirli patates kroket.), Midye Tava (Taratorlu), Balık Köftesi (Palamuttan), Izgara Sardalye (Asma yaprağında), Balık Pastırması, Füme Palamut, Çiğ Balık, Pancar Turşusu, Kepoğlu Mancası, Közde Patlıcan, Ahtapot Izgara, Kalamar Tava, Otlu Peynirli Pide (Taş fırından), Deniz Mahsullü Börek (Izgara).

Bilindiği gibi meyhanelerde ana yemek yenmez pek. Tadımlık mezelerdir bunlar, doyumluk değil. Rakı tutkunları ve keyifçiler azar azar alırlar

mezelerden, paylaşırlar mezeleri hep. Bu da geleneksel rakı sofralarımızın en anlamlı ve güzel özelliklerinden biridir bence.

Sevgili arkadaşlarım. Son yıllarda ülkemizin yetiştirdiği büyük meyhane ustalarından, canım arkadaşım Ayşe Hanımla birlikte hazırladığımız mezeler yelpazemizde yer alan lezzetler bunlar. Yelpaze pek tabii ki sadece bunlarla sınırlı değil. Bunlar günümüzün trendi mezeleri. Ya da bize göre trendi olanları…

Size bol keyifli sofralar diler, sevgilerimi sunarım.

Çiroz Salatasının Letafeti…



Uskumru, sofralarımızın şeref misafiri, rakı sofralarının gözde balığıdır. Sakın balıkçı çavalyelerinde pek bulunmuyor demeyin, bizlere küsmüş olan bu zarif balık, İstanbul Boğazı'nda ve Marmara sularında kendisini göstermeye başladı yavaş yavaş. Umarım arkası gelir ve bizler de bu leziz balığın kıymetini biliriz. Uskumrunun sırtı açık mavi ile açık yeşile çalan renktedir ve aralarındaki siyah çizgiler karın boşluğuna kadar uzanır. Yeterince tanımayana uskumru yerine kolyozu yuttururlar. Oysa ki, kolyozun gözleri daha iridir, rengi de yeşile çalar. Uskumrunun en lezzetli olduğu dönemler Kasım ayından Ocak ayına kadardır. Bu devrede ızgarası, dolması, pilâkisi, buğulaması, kâğıtta kebabı ve tuzlaması enfes olur. Kış boyunca depoladığı yağı ilkbaharda vermeye başlar. Bir de yumurtalarını dökünce kupkuru kalırlar. Yağlıyken "Lipari" olarak anılır ve liparisinden dolma yapılır. Yumurtalarını döktükten sonra "Çiroz" adını alır. Çirozu da kurutularak salatası yapılır. Kısacası uskumrunun tombuluna lipari, zayıfına çiroz denir.

Çiroz salatasını, denizlerimizi ve balıklarımızı en iyi tanıyan, bu konuda sayısız eserler bırakmış olan bir İstanbul beyefendisinden, Ali Pasiner'den dinleyelim. Karadeniz, Marmara, Ege ve Akdeniz'de, Atlantik ve Pasifik Okyanuslarında, Meksika Körfezi, Kuzey Deniz ve Kızıl Deniz'de avlanmış olan Ali Pasiner, o güzel üslubuyla bakın nasıl anlatıyor çiroz salatasının yapılışını:



"… İstanbul'a özgü mezelerden biri de Çiroz Salatası'dır. Çirozlar nisanın ilk haftasından mayıs 15'e kadar tutulup kurutulduğuna göre, temmuz ve daha sonraki aylarda oldukça katılaşır ve açık yerlerde durduğu için hayli kirlenir. Bu haliyle satıcıdan alınan çirozları kafadan kopardıktan sonra, pişirmeden evvel iyice yıkamak gerekir. Böylelikle balıklar temizlenmiş, nemlenmiş ve ıslanmış olur. Bundan sonra ateşte her iki tarafı pişirilir.

Balıkların nemli olması, üstlerinin yanmadan yavaş yavaş pişmesine sebep olur. Pişen balıklar kâğıda sarılıp havan eli veya benzeri sert bir aletle sırt taraflarına vurmak suretiyle biraz ezilir. Kılçıklarını içeren karın kısmı ve omurgası alınır. Kabuk haline gelmiş derisi temizlenir. Küçük küçük parçalara ayrılır. Çukur bir kaba veya süzgece konarak musluk altında üç-dört kez suyu sıkılarak yıkanır. Bu işlem sırasında balıktan bütün kirler ve hayli tuz çıkar. Elyafı şişer, yumuşak bir hal alır. Didiklenerek servis tabağına konur. Üzerine zeytinyağı dökülüp, ince kıyılmış dereotu serpilir. Böylece yarım saat bekletilir. Ancak, yemeğe başlarken sirke veya limon suyu konur. Evvelce yağı içmiş balıklar sirkeyi kabul etmezler. Böylece yumuşak ve zevkle bir Çiroz Salatası yemek mümkün olur."

Bu nefis Çiroz Salatası'nın yanına bir tiryaki kadehi, Üstat Ahmet Rasim'in tabiriyle bir duble kadehi rakıyı da biz ilave etmek isteriz. Böylesine özenle hazırlanmış Çiroz Salatası'nın yanına bir kadeh rakı ilave etmek, pek tabii ki hizmet erbâbı olarak bizim görevimiz.

"Ara ki bulasın, bul ki gülesin" dedikleri gibi, bul uskumrunun "perhizi fazla kaçırmış zarif hatunu" çirozunu, yolunca yordamınca yap salatasını, lezzeti ve nefaseti damağında kalsın, her yudumda hem gönlün gülsün, hem de damağın.

Ancak, günümüzde Uskumru Balığı'nı bulabilmek oldukça zordur. Hatta Uskumru niyetine Kolyoz bile alıcı buluyor çoğu zaman. Oysa ki eski dönemlerde erbâbı daha ilk bakışta Kolyoz ile Uskumru'yu ayırt edebiliyordu. İşin daha kötüsü, bırakın esnaf meyhanelerini, günümüzde kimi lüks eğlence yerlerinde bile Çiroz Salatası kurutulmuş İstavrit Balığı'ndan yapılıyor. İstavritin eti nedir ki budu ne olsun. Ne kadar özenle hazırlanırsa hazırlansın gerçek Uskumru çirozunun lezzetine asla ulaşamıyor. Bugün, Beyaz Sakız Leblebisi "İstragalya" aldatmacasında olduğu gibi, Çiroz Saltası'nı yiyen genç nesil, "Bu mu ballandıra ballandıra anlatılan Çiroz Salatası?" diye alay ediyor âdeta. Pek tabii ki bu değil, Uskumru yok ki çirozu olsun.

Bu arada ben sizin kulağınıza bir şey fısıldamak istiyorum. Gerçekten ağız tadıyla nefis bir Çiroz Saltası yemek istiyorsanız, Yeşilköy'deki Ogün'ün meyhanesine gidin. Bana hak vereceksiniz. Ama, lütfen bu sır aramızda kalsın.

Keyfiniz de, neşeniz de, mutluluğunuz da bol olsun. Yeni Rakı'nız da…

Rakı Sohbetlerinin O Güzel Tarzı…



Bilindiği gibi, “Çilingir Sofrası” tabiri “Çeşnigir Sofrası”dan geliyor. Bunu biraz daha açmak istiyorum. Bir rivayete göre, çilingir sofralarımızın küçük tabaklarla hazırlanması ve bu sofraların çeşnigir, bir başka deyişle çeşnicibaşımızın sofrasına benzemesinden dolayı önceleri çeşnigir sofrası olarak anılmaya başlanmış, zaman içinde de çilingir sofrası tabirine dönüşmüş. Ancak, bir diğer rivayete göre de, alkol ‘mihenk taşı’, denektaşı misali kişinin değerini ortaya çıkarıyor, açıyor adamı aynı çilingir gibi. Çilingir sofrası da alkol içilen bir sofra, açıyor adamın kişiliğini çilingirin kullandığı maymuncuk misali. Bu nedenle de, kişinin değerini açan, bir diğer deyişle değerini ortaya çıkaran bu sofraya çilingir sofrası denmiş. Ancak, sadece rakı sofrasında değil, her içki sofrasında içilen içki (türü ne olursa olsun) kişinin değerini ortaya çıkarmak için yeterlidir. O zaman neden sadece rakı sofrasına çilingir sofrası deniliyor ki, her içki sofrasına çilingir sofrası denilmesi gerekmez mi? Bana göre birinci şık daha mantıklı, çilingir sofrası tabirinin çeşnigir sofrası tabirinden geldiği görüşü rivayet olsa bile daha inandırıcıdır.

Bırakın rakının kendisini, sofrasının adı bile muammalarla dolu. Bu nedenle de rakı kültürümüzün çok ama çok araştırılıp incelenmesi gerekiyor. İnanın ki rakı kültürümüz hazine değerindedir diye boşuna demiyorum. Örneğin, meyhane aslında şarap içilen (yapılan ve satılan) bir yer, rakı içilen bu sofra şarap içilen bir yerden, yani meyhaneden çıkmış. Nasıl olmuş bu peki? Pek tabii ki uzun bir zaman diliminde gerçekleşmiş. Ayrıca, çilingir soframız rakısıyla, mezesiyle, sohbetiyle, kurulduğu mekânıyla, kısaca her şeyiyle lezzetin, çeşninin üzerine kurulmuş. Bu nedenle çilingir sofralarımız her yönüyle özel bir çeşni sofrasıdır.



Rakı aheste aheste içiliyor, lezzet ala ala… Babacan tavırlı Aydın Boysan hocamın dediği gibi, “Semaverin üstündeki çaydanlıkta demlenen çay gibi ağır ağır, sindire sindire demlenilir. Raconu budur rakı içmenin. Bu nedenle rakı sofraları özenli sofralardır, özel sofralardır. Âdâbıyla içenler, rakıyı özenle hazırlanmış az miktarda mezeyle içerler. Rakıdan bir cura yudumladıktan sonra mezelerden çatalucu azar azar alırlar. Silip süpürürcesine mezelere girişmek rakı âdâbına uygun düşmez, görgüsüzlük sayılır. Dr. Erdal Atabek’in dediği gibi, sofrada beğenilen mezelerden az almak, ikram etmek, paylaşmak gerekir.

Rakı sofralarında yapılan sohbetlerin bile özel bir tarzı vardır, ûslubu, kuralı vardır. Ölçü konusunu bir yana bırakırsak, sohbetlerin genel kuralı konuşma âdâbına dayanır. Sohbetin konularının seçimi özenle yapılır. Genellikle sofrayı paylaşanların en yaşlısı konuyu açar, girer sohbete. Sofra boyunca aynı konuda kalınmaz, konu sık sık değişir ve her konudan küçük küçük lezzet alınır. Sohbetler masa sakinleri tarafından sakince ve dikkatlice dinlenir. Mezelerde çeşni arandığı gibi, konularda tat aranır, lezzet aranır. Konular pek fazla uzatılarak sıkıcı hale getirilmez. Böylece rakı aheste aheste yudumlanırken, dostlarla hemdem olunur, dostluklara yelken açılır. Konunun önemine göre sözcükler özenle seçilir, olabildiğince düzgün ifadeler kullanılır. Sohbetin konusu sporsa, hele futbolsa, kısa kesilir, rakip takımın sevdalısına pek fazla yüklenilmez. Siyasetse eğer konu sıcak bir espriyle tatlıya bağlanır. Uhrevi konulara hiç girilmez. Pek tabii ki

konuların seçimi kurallarla sınırlanamaz. Ama, hoş, ilginç, gönül açıcı konular seçilir genellikle.

Bu güzel sohbetler sırasında kişinin ağırlığı ortaya çıkar. Ağırlığınca da saygı görür sofrada. Hafif olanlar ise, ufacık bir yelle uçup gider, bir daha da bu sofralarda pek yer bulamazlar. Siliyor, silip atıyor böylelerini rakı bir fiskede. Çünkü, rakı tiryakileri ağır adamlardır.

Kısaca, sohbetlerde tartıya çıkar adam, ağırlığı ölçülür. Şu da bir gerçektir ki, insan dilinin altında gizlidir.

Sohbetiniz bol, keyfiniz daim olsun…

Rakıya Göbek Attırmak…



Kadehinizdeki rakıya göbek attırmadan önce rakı kültürümüzle ilgili önemli bir hususu vurgulamak istiyorum. Bilindiği gibi, genelde içki sofralarında paylaşılan dostluklar çok anlamlıdır, hele rakı sofrası dostlukları. Hemen her zaman unutulmaz dostluklar bu güzel sofralarda kurulur. Ayrıca, rakı sofrasında sofrayı paylaştığımız kişiler özenle seçilir. Bunun nedenine inebilmek pek de zor değildir aslında. Rakı çok yavaş içilen bir içki, diğer içkilere oranla içim süresi çok daha uzun. Rakı âdâbı gereği, sohbetler de hem uzuyor, hem de koyulaşıyor. Böylece sofrayı paylaştığımız kişiyi tanıyabilmemiz kolaylaşıyor haliyle. **İçki "mihenk taşı" (denek taşı) zaten**. Sofrada aheste aheste demlenirken birlikte oturduğumuz kişinin ahlâkı, değeri ortaya çıkıyor bir çırpıda. Ölçebiliyoruz onun öz değerlerini kolaylıkla. Rakı sofraları uzun sürdüğü için de kişinin ayarını anlayabilmek, gradosuna ulaşabilmek daha da kolaylaşıyor.

Şu ana kadar oldukça çatık kaşlı sürdürdüğümüz sohbetimizi, kadehimdeki rakıya birkaç göbek attırarak bir nebze olsun gülümsetmek istiyorum. Böylesi daha iyi olacak, amacım da bu zaten.

1990'lı yılların başlarında İstanbul gece eğlence hayatına yeni girmiş olan bir mekân, her gece konuklarıyla dolup taşıyordu. Talimhane'deki Eresin Oteli'nin hemen karşı köşesindeydi bu mekân. Ünlü şovmen **Mehmet Ali Erbil**'in yıldızının parladığı yer olarak bilinen "**Matine Suare**" gece kulübü kapatılmış, yerine "**Noyan Noyan Barşantan**" açılmıştı. Eser ve Engin Noyan çifti kâr ortağı olarak işletiyorlardı burasını. İşletme müdürlüğünü de ben yapıyordum o günlerde. Burada rakı hariç sadece yabancı içki sunuluyordu konuklara. Salonda dans pisti vardı ama dans yoktu, göbek havaları da yoktu. Sadece **Eser ve Engin Noyan** çifti sahne alır, konuklara müzik ziyafeti verirlerdi. Göbek havaları yoktu ama, bugünlerde Miami'de mesleğini sürdüren barmen İbrahim Gündüz arkadaşım, istek üzerine barda rakıya göbek attırırdı. Konuk rakı kadehini eline aldığı zaman, kadehi hafifçe sallar ve fıkır fıkır göbek atmaya başlardı rakı kadehte.



Dilerseniz bu muzipliğin tekniğini anlatmaya çalışayım sizlere. Rakı kadehinin yarısına kadar çok soğutulmuş su konur, sonra kadeh hafifçe yana yatırılarak üzerine yavaşça dört santilitre kadar rakı ilave edilir. Bu işlem çok yavaş olarak yapılır. Daha sonra kadeh dudak payı kalacak şekilde yine çok soğuk suyla yavaşça doldurulur. Böylece kadehin dip ve üst kısmında yer alan su berrak kalırken, orta kısımda kalan rakının rengi süt beyazına dönüşür. Alt ve üst kısımda kalan su rakıya karışmaz. Kadeh elde hafifçe sallanınca, orta bölümde yer alan rakı fıkır fıkır göbek atmaya başlar hemen. **İşin püf noktası da suyun çok soğuk olmasında ve işlemin çok yavaş yapılmasında yatar**.

Umarım rakınız kadehte fıkır fıkır göbek atarken, siz de yaşarsınız bu doyumsuz keyfi.

İşin Vezirliği Kadar Rezilliği de Önemlidir…



Rakı servisi yaptığım konuğuma, “Rakınız kaymak, sofranız bereketli, sohbetiniz daim olsun efendim” dileğinde bulunarak girerdim hizmete. Çünkü yaşamın gerçeğine ancak sohbetlerle ulaşılabileceğine inanırdım. Halen de aynı inanca sahibim… Bana göre rakısı da mezesi de bahanedir, aksesuardır sadece. Belki de bunun için bizden öncekiler, “**Müdavele-i efkârdan esrarı hakikat doğar**” diyerek otururlarmış çilingir sofralarına ve “**gerçeğin sırrına söyleşerek ulaşmaya çalışırlarmış**”…

Karşılıklı söyleşeceğimiz en anlamlı sofraların başında da rakı sofraları gelir. Ayrıca, rakı mihenk taşıdır, açar, çözer adamı. Adamın çözülmesine “uskumrunun perhizi fazla kaçırmış zarif hatunu”, yani yoluyla yordamıyla hazırlanmış ‘çiroz salatası’ çekici lezzet olarak yardımcı olurken, onu ançüez ezmesi pazarlar. **Çiroz salatasının ançüez ezmesi ile birlikteliği, lezzetlerin görkemli balesi zarafetindedir**. Bilindiği gibi batılılar “amüskül” derler yemek öncesi yenen iştah açıcı, iştah kamçılayıcı hafif yiyeceklere. Ançüez ezmesi de iştah kamçılayıcı amüsküllerin (amiyane tabirle) hasosudur. 1950’li yıllarda akşamcı rakı tiryakilerinden bazıları boşuna dememiştir “Rakı sofrasının fingirnozu çiroz salatası, muhabbet tellâlı da ançüez ezmesidir” diye. Onlar iştahı açıp kamçılarken, rakı beyni açar, gönlü açar, dilini çözer adamın çilingirin kullandığı maymuncuk misâli. Ayık kafada toplumsal baskılardan dolayı gizlediği gerçek karakterini bir anda oturtur masanın göbeğine. Adam iyi ise yaşanan anlar güzelleşir, yaşamın anlamı ortaya çıkar, kötüyse eğer vay halimize. Bir ‘an’ın içine gizlenmiş olan yaşamın anlamı, yaşamın tadı yine bir anda zehir olur.



Sözün kısası marifetiyle destanlar yazılır bu maskaranın. Boşuna dememişler onu yeterince tanıyanı vezir, tanımayanı rezil eder diye. Vezirliğin saltanatı da işin kararında gizlidir. Rezilliğine gelince, dilerseniz onu da doyumsuz üslubuyla **Üstad Ahmet Rasim**'den dinleyelim:

"… Sarhoşluğu ta çocukluğumdan beri tanırım. Dahası, kimde olursa olsun görür görmez anlar ya bir yana çekilir, gizlenir, kapı açıksa eve kaçar, değilse ya bir sokağa sapar, köşesinden gözetler ya da tabanları kaldırıp, öteki mahalleye kapağı atardım. Ama bu her zamanki davranışlarımdan değildi. Vakit olur ki benim gibi üç dört bastı bacak bir araya gelir, onun sendeleye sendeleye, yüzükoyun düşecekmiş gibi öne kaçarak toparlana toparlana, duvarlara, ev kaplamalarına, kapılarına tutuna tutuna, tutunamayıp "menzil cambazları" gibi açık parmak elleriyle bir tür denge yapa yapa, arada düşüp o zamanlarda çok bol olan çamurlara, tozlara bulana bulana, yüzüstü, boylu boyuna kapanıp hayır sahiplerinden birinin, birkaçının yardımıyla kaldıra kaldıra ya da düşmeyip kıçüstü oturup kalka kalka, bilinen deyimiyle orsa baca pupa yelken, gözler ilerilere dikile dikile, kapanması ziyade, açıklığı azca, ama herhalde süzüle süzüle, fes yampiri, arkada kaşlar üzerinde, bir kulağa düşük, tepesi basık, yanları yıkık, bir duvar senin, bir duvar benim dercesine volta vura vura, şaşılacak hal, söz söyleyemediği halde nara ata ata, söve saya, salyalar, tavuskuyrukları salıvere salıvere, tüküre tüküre, "Durucuk" dura dura, arada güler gibi yüz buruştura buruştura, her nedense rastladıklarından kimilerine dudak büke büke, şuna buna çata çata, geçip gideni, konup göçeni seyrederek eğlenirdik."

Yukarıdaki satırlar, bir İstanbul sevdalısı ve rakı tiryakilerinin piri olan Ahmet Rasim'e "**üstad**" unvanının verilmesinin ne kadar isabetli olduğunu bir kez daha en iyi şekilde ispatlıyor bizlere. Ne güzel ne yüce insanmış o…

Gelin, Üstad Ahmet Rasim'in böylesine güzel sarhoşluk tasvirinden sonra, edebiyat dünyamızın unutulmazlarından biri olan **Refik Halid Karay**'a da kulak verelim, bakalım o sarhoşları hangi kategorilere ayırıyor:

"Keyifli sarhoş", "muhabbetli sarhoş", "durgun sarhoş", "içli sarhoş", "dertli sarhoş", "diplomat sarhoş", "şehvetli sarhoş", "cömert sarhoş", "melankolik sarhoş", "sulu sarhoş", "atak sarhoş", "şüpheci sarhoş" ve "çılgın sarhoş".

Affınıza sığınarak bu düşündürücü kategorik listeye "küfelik sarhoş"u da ben ilave edeceğim. Mümtaz yazar Refik Halid Karay'dan özür dileyerek…

İşte sevgili arkadaşlarım, sevgili dostlarım, bu da işin bir başka yüzü, ama çirkin yüzü. Ne yazık ki zaman zaman karşılaştığımız yaşanan acı bir gerçek bu, ne kadar üzülsek de…

Rakınız kaymak, sofranız bereketli, sohbetiniz daim olsun efendim!...

Rakıya Birayla Cila Çekmek…



Bilindiği gibi akşamcı rakı tiryakilerinden bazıları rakı sofrasının finalinde rakıya birayla cila çekerler. Hiç kuşkusuz ki rakı âdâbı inceliklerinin en küçük nüanslarına bile dikkat eder bu münevverler. Bunca yıldır kendilerinin bu konuda yanlış yaptıkları bir şeyi hiç görmedim. Ne ölçü konusunda, ne de genel görgü kuralları konusunda. **Buna sevgili Profesör Tarık Minkari hocam çok güzel bir örnektir**. Aslında içki sofrasına oturulduğu zaman fermante içki yudumlanacaksa, bütün sofra süresince fermante içkilerle devam edilir. Özellikle şarap içilecekse… Hatta bira için de söz konusudur bu. Damıtık içkilerle fermante içkileri aynı anda yudumlamak doğru değildir. Ama sofranın finalinde, örneğin yemekte şarap içilmişse, kaliteli bir konyak çok iyi gider. Rakı sofralarının finalinde ise yeterince soğutulmuş birayla yapılır bu. Sevgili akşamcı rakı tiryakileri de bu tarza “**rakıya birayla cila çekme**” tabirini kullanırlar.

Siz değerli dostlarımızın bazılarından zaman zaman bira konusuna da değinmem için istekler alıyorum. Zaten bu nedenle seçtim bira konusunu. Ama önce biranın ne olduğu hakkında kısa bilgiler verip önümüzdeki yazılarımdan birinde de günümüzdeki trendi biralardan söz edeceğim.

Bu arada son günlerde yaşadığım büyük bir sıkıntımı sizinle paylaşarak söze başlamak istiyorum. Geçenlerde eşimle birlikte Ortaköy’e gittik. Çok severiz orasını biz, soğuk kış günlerinde bile. Cıvıl cıvıl hareketli olduğu gibi, meydanda ve sokak aralarında kurulan tezgâhlar apayrı bir renk katar bu şirin sahil kenarına. Neler satılır o mütevazı tezgâhlarda, neler de neler… Boğucu yaz günlerinde de her Pazar günü Esma Sultan Köşkü’nün hemen yan tarafındaki iskeleden gezi teknelerine biner, bir Boğaz turu yaparız. Boğazın berrak sularında ağır ağır yol alan tekneyle doyumsuz bir serinlik yaşarız. Çoğu zaman da bira içeriz gezi sırasında. O serinlik doyumsuz olduğu kadar inanılmazdır da…



Serinlik dedim de aklıma geldi, sahilde yürürken bir ara müdavimi olduğumuz Filibe Köftecisi'ne gidip bir şeyler atıştırmak istedik. Ara sokakların birine girdiğimiz zaman ulu bir çınar ağacının altındaki Çınar Altı Tekel Bayii'nin vitrinindeki onlarca ama onlarca bira dikkatimi çekti. Bir süre dikkatle seyrettim dükkânın önündeki kalabalığı. Çiftlerden çoğu buradan biralarını alıp hemen açıyor, sarmaş dolaş bir halde ellerindeki biralarla sahile doğru gidiyorlardı. Buranın hemen yan tarafındaki Doğan Tekel Bayii'nin önünde de aynı şeyler yaşanıyordu. Beni mazur görün ama pek yadırgadım bu içim tarzını. Konyak ve şampanyanın yeni içim tarzlarında olduğu gibi… İşte o an bu yeni içim tarzları aklıma gelince, hak verdim sevgili gençlerimize. Siz konyağı suyla içeceksiniz, içine buz da atacaksınız, o güzelim şampanyayı da biberonla yudumlayacaksınız, bizler de gençler olarak birayı böyle içeriz diyorlar, sizlere inat dercesine.

Pek tabii ki geçmiş dönemlerde böyle değildi. Âdâbı Muaşeret, yani Genel Görgü Kuralları içinde bir sofra âdâbı, bir salon âdâbı vardı. Salon âdâbının, sofra âdâbının çok önemi vardı ve herkes istisnasız olarak uyardı bu kurallara. İşte sizlerle paylaşmak istediğim sıkıntım da bu konuda. Epeyce bir süre önce yakın dostlarımdan biri, "Vefa bey, madem ki siz eğlence dünyasıyla ilgili kitaplar yazıyorsunuz, bir de salon ve sofra âdâbıyla ilgili bir kitap yazsanıza" dedi. Çok düşündüm ama bir türlü karar veremedim. Nasıl verebilirdim ki… Günümüzde gerek yazılı gerekse görsel medyada "Anı Yaşa", "Kendi Kuralını Uygula" diye bangır bangır bağırılıyor. Anı yaşayıp hayatı en hızlı şekilde tüketen sevgili gençlerimize, kendi kurallarını uygulayan çocuklarımıza nasıl anlatabilirdim ki, salon âdâbı budur, sofra âdâbı şudur, telefonda konuşma (muhavere) âdâbı kuralları bunlardır diye. Anlatmaya kalksam, kim dinlerdi ki beni. Hatta ironi yaptığımı sanıp gülerlerdi bana. İyice düşünüp taşındım ve "**İstanbul Nasıl Eğleniyor**" başlıklı bir çalışma yapmaya karar verdim. Bugünkü

eğlence tarzlarımızla geçmiş dönemlerdeki eğlence tarzlarını birbirleriyle kıyaslayıp mukayeseler yapmaya çalışacağım. Böylesi daha hoş, daha anlamlı olur bence.



Neyse, ben birayla ilgili bilgilerden küçücük kesitler sunmaya çalışayım sizlere. Bilindiği gibi, Fransızların “sıvı ekmek” (pain liquide) dedikleri biradan eski kitaplarda ilaç olarak söz edilir. Modern tıpta ise, bira sadece “diyetetik” değil, aynı zamanda tedavi edici “terapötik” bir içki olarak söz edilir. Çok kuvvetli “B” vitamini kompleksi kaynağı olup, elverişli oranlarda alınırsa karaciğer ve safrakesesi fonksiyonları üzerinde faydalı etkiler yapar. Tuzsuz yemesi gerekenlere çok faydalı olan bira, böbreklerin çalışmasını ve suyun böbreklerden kolayca atılmasını sağlar. Biranın ihtiva ettiği karbon gazı, alkol ve acımtırak maddeler mide usaresinin akışını arttırır, iştah açar ve hazmı kolaylaştırır. Bunlardan da kolayca anlaşılacağı gibi, bira sıhhate faydalıdır.

Bira üretim tekniğini de kısaca paylaşmak isterim sizlerle. Önce biralık arpa (örneğin çift sıralı Tokak arpası) alınıp temizlenerek, çeri çöpü ayıklanarak boylara ayrılır. Islatma tanklarında ıslatıldıktan sonra çimlendirilir. Buradan fırınlama yoluyla malt filiz kırma ve temizleme tesislerine geçirilir. Buradan da malt silolarına, silolardan malt kırma değirmeni yoluyla kırık malt deposuna çekilir. Bundan sonra sırasıyla şekerlendirme kazanı, aktarma kazanı, süzme ve kaynatma kazanlarına geçirilir. Elde edilen şıra daha sonra “şerbetçiotu” (hublon) süzgeci vasıtasıyla şıra durultma kazanına aktarılır. Bundan sonra şıra, şıra seperatöründen ve plakalı soğutuculardan geçirilerek fermantasyon tanklarına aktarılır. Fermantasyondan sonra dinlendirme tanklarına çekilir.

Dinlendirme süresinin bitiminde filtrasyona tabi tutularak bira çekme tanklarına alınır. Çekme tanklarında hazır duruma gelen bira, şişelere doldurulur ve pastörize edilerek tüketime sevk edilir. Biranın gerçek lezzetinde içilebilmesi için, 6-8 derece soğutulması gerekir. Daha düşük ısılar biranın buke ve aromasını gizler, daha yüksek ısılarda ise, birada hoşa gitmeyen bir lezzet oluşur. Servis edilirken de şişe fazlaca sarsılıp bira yeterinden fazla köpürtülmemelidir.

Vaktiyle Mey İçki tarafından üretilen "**Asırlık Türk Birası**" (**Premium Beer**) ise, koyu altın renginde, zengin doğal köpüklü ve damakta şerbetçiotunun o güzelim burukluğunu hissettiren, içimi yumuşak bir bira idi.

Önümüzdeki yazılarımın birinde günün trendi biraları sohbetimde buluşmak üzere sözümü tamamlıyorum.

Geleneksel Hatır Kahvelerimiz



Kahveci güzelinin kesme şeker eşliğinde bize ikram ettiği "**yandan çarklı**" sade kahvemizi yudumlarken, başlayalım sohbetimize. Efendim, bilindiği gibi kahvesi bol olan kahveye "**ağır kahve**" denildiği gibi, "**okkalı kahve**" de denir. Çok minik fincanlarda sunulan kahveye ise, bazı yörelerimizde "**bülbül tükürüğü**" adı verilir. Yörüklerde ise, "**erkek kahvesi**" sade kahve anlamına gelir. "**Kallavi kahve**" de, büyük fincanlarda ikram edilen kahvedir. Şekerli kahveyi hanımlar tercih ettiği için, burma bıyıklı beyler bu kahveye "**kancık kahvesi**" derler. "**Meraklı kahvesi**" ise, yoluyla yordamıyla mangal külünde pişirilmiş kahvedir. Yani "**tiryaki kahvesi**"… Stres dolu bir günün sonrasında mutlaka "**yorgunluk kahvesi**" içilir. Misafirler kalkmadan önce, tam giderayak ikram edilen kahveye de, "**güle güle kahvesi**" ya da "**uğurlama kahvesi**" adı verilir. Hepimizin hayatında hiç unutamadığı kahve ise, eş olarak seçtiğimiz hanımı; "Allahın emri, Peygamberin kavliyle" istediğimiz gün, bir ömür boyu bir yastıkta kocayacağımız hanımın yaptığı o unutulmaz lezzetteki "**görücü kahvesi**"dir. Bir anlamda buna "**gönül kahvesi**" de denir. Gönül bahçelerine adımını atan dedelerimiz, söz yüzüklerini taktıktan sonra nur yüzlü, ahu gözlü ninelerimizin ellerinden gönül kahvelerini içermiş. Bu arada da, "**Kahve pir, gönlüme gir / Gönlümden çık, fincana gir**" derlermiş bol köpüklü gönül kahvelerini içerken.



Bu dile getirdiğim kahveler bile kahve kültürümüzün ne kadar anlamlı, ne kadar zengin olduğunu yansıtıyor bizlere. Burada sözü Sayın **Sabiha Tansuğ** Hanım'a bırakmak istiyorum ama, önce küçücük bir hatırlatma yapmam gerekiyor. Eyüp semtimizin doruklarında bulunan **Pierre Loti** kahvehanesini İstanbullu olup da bilmeyen yoktur sanırım. Söz konusu kahvehane 1960'lı yıllarda bakımsız ve köhne bir yerdi. Bırakın burada çay ya da kahve içmeyi, oturmaya bile imtina ederdiniz. Bir İstanbul sevdalısı, bir kültür sevdası olan Sabiha Hanım burasını beş ay gibi kısa bir süre içinde baştan aşağıya restore ettirerek inanılmaz güzellikte bir kahvehane haline getirdi. Mekânın açılışına seçkin bir davetli topluluğu katıldı ve konuklara geleneksel kahveci güzeli kıyafetli genç kızlar, otantik kahveci kıyafetli delikanlılar, pırıl pırıl parlayan tepsilerle tavşankanı çaylar, tiryaki kahveleri ikram ettiler. Bugün ise burası mütevazı bir kahvehane olarak hizmet veriyor, ama muhteşem manzaralı bir kahvehane.

Bu küçücük hatırlatmadan sonra artık sözü Sabiha Hanım'a verebilirim. Bakın neler söylüyor Sabiha Hanım "**kırk yıl hatırı olan kahvemiz**" hakkında:

"… Zamanında gravürlere konu olan eski kahvehane kültürümüze baktığımızda, büyülenmemek elde değil. Mimarisi, iç ve dış tanzimleri ve dekorları, kahve ile ilgili malzemeler, kahve ocağı, sedirler, divanlar, insanların giyimi kuşamı, oturuşları, hareketleri, kahve sunucuları sanki bir

masal âleminde yaşanıyormuş gibi. Zaten bu çarpıcı etki Avrupalı ressamların çizdiği pitoresk (resimsi) gravürlerden belli oluyor.

Türk toplumu bir yudum acı kahveyi pişirip içmek için koca bir kültür geliştirmiş. Madenden, ahşaptan, taştan, seramikten, kumaştan, el işlemelerinden. Ve sanatla taçlanan kahve kültürü toplumsal yapımıza renk katmış, anlam katmış.

Bundan 70-80 yıl öncesine kadar İstanbul saraylarında, konaklarında, yalılarında kahve, özel bir törenle ikram ediliyordu. Yalnız bu görkemli kahve törenini gerçekleştirebilmek için özel hazırlanmış kahve takımlarına ve kahveyi sunacak üç tane eğilimli genç kıza, "kahveci güzeline" ihtiyaç vardı. Bu nedenle kahve ikramı törenini ancak varlıklı aileler gerçekleştirebiliyorlardı (Japonların çay sunma törenlerinde olduğu gibi). Taze elden taze kahve içmek bir görsel şölendi. Genç kızların güzelliği, gençliği yanında zarif giysileri, baş süslemeleri, güzelliklerine güzellik, zarafetlerine zarafet katıyordu. Ayrıca ellerinde taşıdıkları kahve takımları göz kamaştırıyordu. Bir yudum acı kahve içmek için bu kadar zengin ve değişik malzemeye ihtiyaç duyulmuştu. Şimdi bu malzemelerden birçoğu müzelerde, özel koleksiyonlarda, geçmiş anıların sırlarını içlerinde saklayarak mahzun mahzun duruyor."

Sabiha Hanım'ın ellerine ve yüreğine sağlık, o zengin kahve kültürümüz ancak bu kadar güzel anlatılabilirdi. Sözümü tamamlamadan önce önemli bir konuya değinmek istiyorum. Ne yazık ki geleneksel kahvemiz 'out', diğer bütün yabancı kahveler 'in' oldu günümüzde. Aslında her gelenek moderniteye açıktır, ancak, her modernite de zaman içinde bir geleneğe dönüşür. Bu da her yeniliğin yeni bir yeniliğe açık olduğu anlamına gelir. Marifet modernizmle gelenekçiliğin sentezine ulaşabilmektir. Bırakın geleneksel kahvemizi yok saymayı, iddiası restoran olan bir işletmenin kalitesi (hizmeti aksatmayacak ölçüde) servise sunduğu seçenek zenginliğiyle orantılıdır. Seçenek zenginliği sadece yemek ve içki türleri için değil, sıcak içecek türleri için de geçerlidir. Kapuçino ve Espresso mekânın kalitesini ne kadar yükseltirse, geleneksel kahvemiz de en az o kadar yükseltir. Hatta çok daha fazla. Hele mekânın iddiası 'gurme restoran' olmak ise…

İçimi yakan bu itirazımdan sonra, gelin tatlı bir beyitle noktalayalım sohbetimizi;

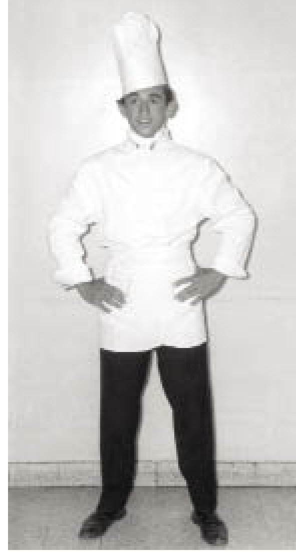
Ehl-i keyfe kahve verse tazeler
Ehl-i keyfin keyfini yelpâzeler

İşkembe Çorbası'nın Yararları…



Eski yazılarımın birinde, "Ölçüye dikkat edip, kararına ne kadar özen gösteriyorsak da, zaman zaman rakıyı fazlaca kaçırdığımız oluyor" deyip önerilerimi sıralamıştım. İzninizle tekrar edeyim. İçkiyi fazla kaçıracağınızı hissettiğiniz anda, yiyeceklerinizi seçerken mideyi fazla yormayacak, fazla baharatlı, acılı şeylerden kaçınınız. Ve, mutlaka rakıya başlamadan önce su katılmamış, zeytinyağı bol bir cacık yiyiniz. Bu sizin mide mukozanızın zeytinyağı ile sıvanmasını sağlar. Çünkü hazım midede değil, ince bağırsaklarda başlar. Burada size şu mezeleri, bu ara sıcakları yiyin, seçtiğiniz balığı buğulama ya da ızgara yaptırın da demeyeceğim. Pek tabii ki sizin tercihleriniz olacak bunlar. Ama, içeceğiniz rakıyı yudumlarken, yudum aralarını uzun tutmak mutlaka yararlı olur. Uzun sürelere yayarak içtiğiniz yüksek dozdaki içkilerin sizleri yormayacağı, zindeliğinizden çok şey götürmeyeceği de bir gerçektir. Bir de sofranın finalinde orta şekerli bir kahve içmenin çok faydaları vardır. Kahveyi tercih etmiyorsanız, damardan terbiyeli bir işkembe çorbası içerseniz, bu çorba yiyip içtiklerinizi bastırır, rahatlatır sizi.

İşkembe çorbası aslında bize özgü bir çorba olmasına rağmen, zaman içinde önce Balkan ülkelerine yayılmış, daha sonra da diğer ülkelerde de sevilir ve aranır hale gelmiştir. Avrupa ülkelerinin bazılarında değişik tarzlarda işkembe çorbası yapılır. Bazılarında da sakatat hiç kullanılmaz. Bizde ise yaygın bir alışkanlık haline geldiği için kelle paça ile birlikte sadece işkembe çorbası servisi yapan özel mekânlar vardır. Nasıl ki istavrit balığı fukara balığı olarak kabul ediliyorsa, işkembe çorbası da yoksul kesim tarafından karın doyurulabilecek faydalı bir gıda olarak görülür. Yanında bol ekmek yenildiği için bayağı da doyurucudur.



Özellikle rakıyı fazla kaçırdığımız gecenin finalinde ya da ertesi sabah içildiğinde çok yararlı olur. Sirkeli sarımsak sosla içildiğinden sindirimi kolaylaştırır. Ayrıca, işkembe salgıladığı “pepsin” maddesi ile rakı sofrasında yenilen çeşitli meze ve yemekleri doğal salgılarıyla bastırıp, daha rahat hazmetmemizi sağlar. Kabarmış mideyi yatıştıran bu doğal salgı midede enzim oluşturarak mideyi rahatlatır, hazmı kolaylaştırır. Dahası kolay hazmettirici özelliğinden dolayı hem rahatlatıcı, hem de ayıltıcı özelliği vardır. Ayrıca zindelik de verir. Akşamcı rakı tiryakilerinin gecenin finalinde işkembe çorbası içmesi, boşuna değildir.

Bizim gençliğimizde Beyoğlu’nda Lale ve Zuhal işkembe salonları çok ünlüydü, bir de Tarlabaşı Caddesi üzerinde mütevazı bir kelle paça salonu vardı. Sevgili Orhan Boran ağabeyim meslektaşım Nevzat Afacan’la birlikte oraya götürürdü bizi. Hem de gecenin üçünde dördünde. Orada da işkembe çorbası vardı ama, kendisi hep paça çorbasını tercih ederdi. O yıllarda İstanbul Hilton’un “Roof Bar” adlı gece kulübünün sorumlu barmeniydim. Günlerden bir gün otel idaresi gecenin finalinde müdavimlerimize damardan terbiyeli işkembe çorbası ikram etme kararı aldı. Böylece müdavimlerimiz gecenin bir yarısında çorba salonlarına gitme eziyetinden kurtulacak, bizler de hizmetimize bir yenilik katacaktık. İki adet mobil servis masası yaptırılıp üstlerine kolalı olarak ütülenmiş örtüler örtecektik. Bunlar hazırlandı. Bu arada da dönemin en ünlü piyanistlerinden Şerif Yüzbaşıoğlu, servis anında çalınacak bir “İşkembe Çorbası Marşı” besteledi. Beni de çorba dağıtımı için görevli seçip, özel bir aşçı kıyafeti yaptırdılar bana. Bir servis arabasının üstüne gümüş bir çorbalık koyup

içine çorbayı doldurduktan sonra yanlarına da sirkeli sarımsak sosluklarını diziyorduk. Diğer servis arabasında ise çorba kâseleri, altlıklar ve servis takımları yer alıyordu. Gece saat üçe doğru servis hazırlıkları tamamlanır, müziği ara verilip ışıklar söndürülür ve işkembe çorbası marşıyla servis arabaları salona girerdi. O anda da projektörler bizi takip ederken pistin ortasındaki yerimizi alırdık. Marş biter ve ışıklar öyle yanardı. Ardından servise başlardık. Bu hizmet karşılığında müdavimlerimizden ücret almazdık. Bu uygulama kısa bir zaman içinde Cumhuriyet Pavyonu, Kervansaray, Vagon Blue gibi ünlü gece kulüplerinde de başladı. Sonra da yaygınlaştı.

Bu gün ise, Apik İşkembe Salonu işkembe çorbasını sevenlerin yabancı olmadığı bir mekân. 1947'de Ermeni asıllı Apik Hayrabetoğlu tarafından kurulan ve yıllardır titizlikle aynı hizmeti sürdürürken, bakımlı bir yer olup işkembe çorbasını da çok lezzetli olarak hazırlıyor. Lale İşkembe Salonu'nun geçmişi de en az Apik kadar eskidir. Ancak, bugün eski yerinde değil, Tarlabaşı Caddesi üzerinde hizmetini sürdürüyor. Balık Pazarı'nda hizmet veren Cumhuriyet İşkembe Salonu da bu konuda oldukça başarılı bir yer. Ayrıca, Tarihi Haliç İşkembecisi de yirmi dört saat hizmet veren güzel bir mekân. Ama ben daha ziyade Saraçhanebaşı'nda, Tayyare Parkı'nın tam karşısında bulunan "Fatih İşkembe Çorbası" dükkânını tercih ediyorum. Burası tipik bir esnaf çorbacısıdır. Buranın damardan terbiyeli işkembe çorbası da tam anlamıyla nefistir. Üzerine nar gibi kızarmış ve ayıklanmış yarım porsiyon kelle tandırla da damağımı ödüllendiriyorum sık sık.

Yüce insan Üstad Ahmet Rasim'in "Çorbaname" adlı şiirinin bir bölümüyle yazımı noktalamak istiyorum.

Kana kuvvet, göze fer, batna ciladır çorba
İllet-i cûa devâ mahz-ı gıdadır çorba
Sağlara, hastalara ayni şifadır çorba
Ağniya dostu, muhibb-i fukarâdır çorba
Hâsılı hâhiş ile ekle sezâdır çorba

Gençler için açılımı:
Çorba kana kuvvet, göze fer, karına cilâdır
Açlık derdine devadır, gıdanın ta kendisidir

Sağlara, hastalara şifa olan çorba,
Zenginlerin dostu, fakirin sevgilisidir
Velhasıl, istekle yenilmeye layıktır.

Sofranız bereketli, keyfiniz daim olsun.

Limonata;

Rakı Mahmurluğunun Şaşmaz İlacı…



“Limon yaprağını hafifçe kırıp kokladınız mı hiç? Ya kabuğunu? Kestikten sonra içini? Nasıl ferah, nasıl taze, nasıl temiz bir kokudur o. “Koku” değil kokular demeliydim; çünkü farklıdır birbirinden üçü de. Yaprağı başka, kabuğu başka, meyvesi başka kokar. Çiçeği ise bambaşka. Peki, limon çiçeği gördünüz mü hiç? Öyle zarif, öyle güzel, öyle duygusaldır ki. İpek saçlara taç yapılası, sevda şiirleri yazılası…

Doğanın insana armağanıdır limon; şifadır, keyiftir, ağız tadıdır. Nasıl keşfetmiştir insanlık, zaman içinde, kimbilir, bu kadar çok amaçlı kullanabilmeyi bu çok derdin devası çok zevkin püf noktası meyveyi? Yenilebilen her bitki onunla tatlanır ancak. Mideye iyi gelir, cilde iyi gelir, birçok hastalıktan korur. Çorbayla şifa, içkiye sefa olur.

Ah neleri vardır bu canım meyve limonun hiç bıkılmayan. Kolonyası, parfümü, şampuanı, reçeli, marmelâdı, şekeri… En güzeli de benzersiz limonatası. Şekerle limonun vazgeçilmez uyumu…

Limonata. Sanki var olmanın dayanılmaz hafifliği; hafif, ferah, serin. Su gibi, su kadar, susuzluk giderici… İnsanın, doğanın lütfunu en iyi değerlendirmesi…

Limonata. Sevgiyle, keyifle ve Tanrı’ya şükrederek içilmeli.”



Yukarıdaki satırlar canım arkadaşım, sevgili dostum Bercuhi Berberyan Hanım’a ait. İpeksi kalemli, balımsı kelamlı Bercuhi Hanım, usta bir yazar, yaratıcı bir tiyatro yönetmeni, yetenekli bir tiyatro oyuncusu, ipek sesli bir

solist ve duygu dolu bir ressam. Bercu diyorum ben kendisine, böyle çağırılmasını çok seviyor. Konumuz limonata, hele hele fesleğenli, naneli, maydanozlu limonata olduğuna göre, söze bir limonata tutkunu, bir limonata sevdalısıyla başlamak gerekiyordu. Ben de öyle yaptım zaten. Doğru da yaptım sanıyorum.

Konu başlığını seçerken "Üstadımız" Ahmet Rasim geldi birden aklıma. Kendisi çoğu zaman "Şifa" (Gazinosu) denilen, Kalamış Koyu'na bakan yüksekçe tepeye oturur, birkaç duble rakıdan sonra baygın ve süzgün gözlerle denizi seyre dalarmış. Bakın basın dünyamızın unutulmazı Burhan Felek nasıl dile getiriyor kendisinin bu halini. "Rasim bey üç kadeh içti, sonra mahmur bir halde denize bakmaya başladı." İşte bu güzel ifade böyle bir başlığı seçmenin nedeni oldu. Çok uygun ve iyi de oldu sanırım. Üstadımız oturdu başköşeye.

Artık başlayabiliriz konumuza. Hiç kuşkusuz ki ölçüye dikkat edip, kararına ne kadar özen gösteriyorsak da, rakıyı fazlaca kaçırabiliyoruz kimi zaman. Ölçüyü fazla kaçırdığımız gecenin ertesi sabahında, yataktan kalktığımız zaman kendimizi bitkin ve güçsüz hissedebiliyoruz. Böyle anlarda mahmur ve süzgün gözlerle bakarız etrafa. Ayrıca, midemizde yanma, ağzımız şapla kaplanmış gibi kuru, başımızda ağrı da olabilir. Bunların hepsi de olabiliyor bir teki de. Bu gibi durumlarda da genellikle ılık suyla bir duş aldıktan sonra limon suyu takviyeli soda içeriz. İşte bu konuda ben sizlere bitkisel limonataları önereceğim. Söz konusu bitkisel limonatalar harareti aldığı gibi, alkolün vücudumuzda yaktığı vitaminlerin doğal yollarla alınmasını da sağlar.

O doyumsuz lezzetteki bitkisel limonatalara gelince. Bugünlerde Mövenpick Oteli'nin barlarında servise sunulan naneli, fesleğenli ve maydanozlu limonataları içki mönüsüne koyan otelin eski barlar yöneticisi Zeynel Karakuş, yapılış tariflerini veren ise, "Baradoks" barının sorumlu barmeni Gürhan Ağkoç meslektaşımdır. Kendilerine çok teşekkür ederim.

Maydanozlu Limonata

İçerik:

10 cl. Limon suyu (taze sıkılmış)

15 cl. Su

8 cl. Şeker şurubu

20 gr. Maydanoz (sadece yaprakları)

4 ad. Limon kabuğu

Blendıra önce maydanoz yaprakları konur, üzerine limon kabukları, limon suyu, şeker şurubu ve su ilave edilip blendırdan geçirilir. Diğer tarafta klâsik bir limonata bardağına bir miktar buz konup blendırda hazırlanan maydanozlu limonata buzlu bardağa boşaltılır. Keyfinize göre süslenerek kemali afiyetle içilir. Bu tür limonataları evlerinizde ve işyerlerinizde rahatlıkla hazırlayabilirsiniz.

Fesleğenli limonataya gelince… Blendıra önce fesleğenleri koyun, sonra onun üzerine yarım parmak büyüklüğünde kesilmiş limon kabuklarını ilave edin. Üzerine limon suyu, şeker şurubu ve suyu da ilave edip blendırdan geçirin. Şayet fesleğenin yerine taze ve diri nane yaprakları kullanırsanız, o zaman da naneli limonatayı hazırlamış olursunuz. Yapım tekniği oldukça kolay gibi görünüyor ama lütfen özgür bırakın duygularınızı, özgür bırakın ki yaratıcı gücünüz ortaya çıksın. Mutlaka başaracaksınız…

Ancak, önemli bir hususa özellikle değinmek istiyorum. Hazırlayacağınız şeker şurubunun birebir olması gerekir. Kullanacağınız şeker kadar su katın. Önce uygun bir kaba suyu koyup kaynatın. Sonra kaynayan suya şekeri ilave edip iyice karıştırarak eritin. Daha sonra da içine çekirdekleri alınmış limon dilimlerini ekleyin. Limon dilimleri pembeleşene kadar kaynatmayı sürdürün. Pembeleşince ocaktan alabilirsiniz. Şurubu soğuyana kadar bekletip, çift katlı tülbentten süzün. Hazırladığınız şeker şurubunuzu uygun bir sürahiye koyup serince bir yerde muhafaza edin. Bu şurubu limonata yapımlarında kullanabileceğiniz gibi, kokteyl hazırlarken de kullanabilirsiniz.

Bitkisel limonataları beğeneceğinizden eminim. Bu nedenle de afiyet olsun diyorum sizlere.

Rakı Sofrası



Çilingir Sofralarımızın ‘İlk’leri…



Geleneksel çilingir sofralarımızın derinliklerine, dostlar ve hemdem sofralarının otantiğine inebilmemiz için, Gelibolulu Mustafa Âli’nin eserlerini meydana getirdiği l6. yüzyılın ortalarına dönmemiz doğru olur. Çünkü, Mustafa Âli eserlerinde o dönemlerin içki sofralarını da anlatmıştır. Ayrıca, onun yaşadığı dönem rakının ilk kez ülkemizde üretilmeye başladığı dönemdir. Gelibolulu Mustafa Âli (1541-1600) Osmanlı tarihçisi ve şairi olduğu gibi, eserlerinde toplumsal yaşamı, devlet kuruluşlarını, bilim ve sanatı, görgü kurallarını, yiyecek ve içecekleri hakkında da geniş bilgiler vermiştir. Onun, “Mevâidü’n-nefais fi Kavâ’idi’l-mecalis” adlı eseri Orhan Şaik Gökyay tarafından “Görgü ve Toplum Kuralları Üzerine Ziyafet Sofraları” adıyla günümüz Türkçesine çevrilmiş, bu eserde o dönemin “bade” (rakı) sofraları da yer almıştır. Gelibolulu Mustafa Âli söz konusu eserinde o dönemin içki sofralarını şöyle dile getirmiştir.

“… Gizli değildir ki, içki meclisi olan toplantıda (safa sofrasında) mutlaka gûyande (hoş sohbet, güzel konuşan) ve hânende (güzel şarkı söyleyen) takımından olan, el üstünde gül-yanaklılar, sonra saki adıyla hizmette ve sofrada bulunanları görüp gözetmekte, ziyafet sahibinin mizacına uygun harekette elinden geleni yapmak üzere ve aranan tüysüz-türüzsüz birinin elbette bulunması gerekir. Safa sofrasında ayak üzerinde durmak işinin başka hizmetlilere verilmiş olması daha uygundur. Şu şartla ki, kelleler kızışıp da ürkeklikler, çekingenlikler bade ateşiyle yumuşadıktan sonra onlara da ara-sıra kadeh sunulsun, hatta iltifata lâyık olan emektarlara ziyafet sahibinin elinden kadeh verilmeli ki, iltifatı görenlerin meclisinde bulunanlarla birlikte oturmadığından bir bakıma gönlü hoş olsun.

İçki sohbetlerinde börekler ve ağır yağlı yemekler doğru değildir. Pilav kısmından başka yağlı yemeklerin de yenilmesi doğru görüldüğü yoktur. Çünkü, hükema (hakimler, bilim adamları, filozoflar) katında, zariflerin kanununa ve akıllı kimselerin düşüncelerine göre, içki meclisinin ayrılmaz yiyeceği, yarı-pişmiş kebap ile ekşili çorba, kavurmalar ve köfteler gibi

hazır yemekler, hele denizden çıkan balık türünün çeşitleri ile pavurya, istiridye, ıstakoz, teke ve midye çeşitleri sonsuz mezelerdir.

Bundan sonra, içki meclislerinde aşırı derecede içki içmek, henüz içki meclisi kaynaşmadan ve dostların kelleleri kızışıp sohbet koyulaşmadan, dolu vurmuş meyveli ağaca dönüp, her kişi hele dili diline dolaşıp istifra etmek, akıl ve idrak edeplerinden kalıp susmak, ayak takımından olan beyinsizlerin, çoğu meclis yol-yordamından nidüğünü bilmezlerin, kişiyi kötü yola kılavuzlayan şeytanların işidir. Şanı-yüce cömertlerin ve ünvan sahibi olarak anılan büyüklerin ve safa ehlinin meclislerinde kırk-elli kadar mezelikler, fıstık, fındık ve kavrulmuş badem bol olmalı. Sofra, balık yumurtası, havyar ve pastırma türünden yiyeceklerle dolup taşmalı. O mevsimde bulunan türlü türlü meyvelerle meclis donatılmalı; hele vazolara çiçekler konmalı ve gül zamanı ise, taze gül yaprakları ile içki sofrası süslenmelidir. İnce yaratılışlı olanların şanının büyüklüğü bu türden nesnelerin bulundurulmasını ister.”

…

Gelibolulu Mustafa Âli’nin dile getirdiği güllerle bezenmiş içki sofralarının türlü türlü meyveleri, kırk-elli tür mezelikleri konusuna gelince. Bu kadar yemek, meze, çerez ve meyveler (sinilerde yenilse bile) hangi ebatta sofraya sığdırılabilir ki? Bir de o dönemlerin yemek tabaklarının boyutları, bugünün standart ana yemek tabaklarının en az iki-üç misli büyüklüğünde olduğu düşünülürse, varın masanın ebadını birlikte tahayyül edelim. Böylesine büyüklükte hazırlanan içki sofrasında bir de kırk-elli tür mezenin yer aldığını düşünebiliyor musunuz? Bugün, saray ziyafetlerinde bile zor bulunur böyle bir sofra. Bundan da kolayca anlaşılacağı gibi içki sofralarının meze tabakları özel tabaklar, küçük tabaklar, “çeşni” tabakları bunlar, tadım tabakları. Çeşnicibaşı’mızın tadım tabakları. 1950’li yılların başlarında, Samatya’da bir süre çalıştığım Bülent’in esnaf meyhanesinde, yetişebildiğim diğer meyhanelerde gördüğüm tabaklar bu kanıya varabilmeme yeterli oluyor. Zaten rivayetler de böyle…



Geleneksel meyhanelerimizde kullanılan tabaklar yuvarlak, oval, kare, dikdörtgen, yani hemen her biçimdeydi, ama küçüktü. Örneğin, müdavimler zeytinyağlı dolma istediği zaman tabağa bir tek dolma konur, domates, limon dilimleri ve maydanozla süslenerek ikram edilirdi. Bazı mezelerin tabakları bugünkü servis düzenindeki ekmek tabaklarından bile daha küçüktü. Tadımlık tabaklardı bunlar, doyumluk değil. Zaten meze sözcüğü de tat, lezzet anlamına geliyor. Farsça bir sözcük. Bimeze ise, tatsız, yavan anlamına kullanılır. Çeşni ise hoşa giden değişik bir özelliktir, lezzettir. Yiyeceğin ya da içeceğin hoş duyum veren niteliğidir.

Çeşnicibaşı yani çeşnigir (çeşnigar) ise, Osmanlı devletinde sarayın dış görevlilerinden sayılan bir sorumluydu. Çeşnigirlerden bir bölümü padişaha pişirilen yemekleri gözetirken, bir bölümü de saray mutfağında hazırlanan yemeklerin dağıtımından sorumluydu. Çeşnicibaşının başlıca görevi ise, herhangi bir suikast girişimine karşı padişahın yiyeceği yemekleri tadarak kontrol etmekti.

Çeşnicibaşının tadım tabaklarının benzerleri nasıl olmuşsa olmuş, önce konak mutfaklarında küçük porsiyon yemekler için kullanılmaya başlamış, sonraları da halk arasında kullanılır hale gelmiş. Bir rivayete göre, “çilingir sofrası” adını, “çeşnigir sofrası”ndan almış. Çilingir sofralarımızın küçük tabaklarla hazırlanması ve bu sofranın çeşnicibaşımızın sofrasına benzemesinden dolayı, önceleri çeşnigir sofrası olarak anılmaya başlamış, zaman içinde de çilingir sofrasına dönüşmüş.

Bir diğer rivayete göre, alkol mihenktaşı (denektaşı), kişinin değerini ortaya çıkarıyor, açıyor adamı çilingir gibi. Çilingir sofrası da alkol içilen bir sofra, açıyor adamın kişiliğini çilingirin kullandığı maymuncuk misali. Bu nedenle de kişinin değerini açan, bir diğer deyişle değerini ortaya çıkaran bu sofraya çilingir sofrası denmiş. Ancak, yalnız rakı sofrasında değil, her içki sofrasında içilen içki (türü ne olursa olsun) kişinin değerini ortaya çıkarmak için yeterlidir. O zaman neden sadece rakı sofrasına çilingir sofrası deniliyor ki, her içki sofrasına çilingir sofrası denilmesi gerekmez mi? Birinci şık daha akla yakın, çilingir sofrası tabirinin çeşnigir sofrası tabirinden geldiği görüşü (rivayet olsa bile) daha inandırıcıdır.

Çilingir sofralarınız daim olsun, sohbetiniz bol olsun.

Rakı Sofralarımızdan Kesitler



Geleneksel rakı sofralarımızın otantiğine inebilmemiz için, mutlaka eski dönemlerin meyhane gerçeğiyle söze başlamak gerekiyor. Çünkü otantik rakı sofralarımız (hemen hemen) hep buralarda kurulmuştur. Geleneksel meyhanelerimiz biraz bohem, biraz salaştı ama güzeldi. Buram buram biz kokuyordu hemen her türü. Tahta masaları, tozlu duvarları, isli perdeleri kırık camları ile bizimdi. Hem de çok özeldi her biri. Alt tarafı 8-10 masa, bir içki tezgâhı, küçücük bir mutfak ve dört duvardan mürekkep bir mekân. Neden bu kadar çekici, bu kadar etkileyiciydi acaba? Böylesine sihirli ve büyüleyici oluşu sıcacık havasından mı kaynaklanıyordu, masalarından mı, meyhane ustası 'barba'larından mı, müdavimlerinden mi? Yoksa da bir bütün olarak hepsi birlikte mi bu çekici atmosferi yaratıyordu? Ya da bir zaman diliminin gerçeği miydi her biri? Şahsi kanaatıma göre sadece bundan.

Bizim yetişebildiğimiz, -kısa bir süre olsa da- hizmet verdiğimiz ve hizmet gördüğümüz meyhaneler neydi, bu mekânlar nasıl yerlerdi? Nostalji duygularına kapılmadan, bire bin katarak değil, yaşadıklarımızı, yaşanmış ya da dile getirilmiş olanları, eğrisiyle doğrusuyla sizlere aktarmaya çalışacağım sadece. Neydi meyhane? Bohemiyle salaşıyla nasıl bir âlemdi? Dilerseniz öncelikle bu mekânlarda verilen hizmetten kesitlerle girelim konuya. Geleneksel tarzda işletilen meyhanelerin yiyecek ve içecek servisinde kural yoktu belki, ama ahenk vardı. Meyhane müdavimleriyle görevliler arasında sanki gizli bir dostluk vardı, samimiyet ve sıcaklık vardı. Kimi konuk servis görevlisinden istemiş olduğu bir mezenin ya da çerezin gecikmesi durumunda kalkar mutfağa gider, mezesini ya da çerezini kendi alır, masasına götürürdü. Bundan dolayı kızıp darılmaz, bilâkis memnun olurdu. Meyhanelerin çoğunda su ikramı için kalınca su bardakları kullanılırdı. Müdavimlerin 'sebilhane bardağı' tabirini kullandıkları bu bardaklar kırıldığı takdirde, keskin kısımları ince bir eğeyle törpülendikten sonra tuzluk ya da biberlik haline getirilirdi. Pek tabii ki sözünü etmeye çalıştığım "esnaf meyhaneleri" idi. Bu meyhanelerde Tekel İdaresi'nin

nane, muz ve gül likörü boş şişeleri iyice yıkanıp kurulandıktan sonra yağlık ve sirkelik görevi görürdü. Balıkçı Meyhaneleri'nde de aynı uygulamaya sık sık rastlanılırdı. Söz konusu şişelerin çok zarif, çok hoş görünümleri vardı. Bazı meyhanelerin tavanlarındaki çengellere içlerinde 'kırkağaç' ve 'topatan' kavunları bulunan fileler asılırdı. Kavunlar kış ayları boyunca asılı olduğu yerlerinden teker teker alınır, müdavimlere ikram edilirdi. Boşalan filelere ambardakiler konur, dükkan kapandığı zaman fileler tekrar yerlerine asılırdı. Kavunlar, özellikle meyhane müdavimleriyle dolup taşmaya başladığı zaman 'çataluçlu değnek'le yerlerinden alınırdı. Dahası, müdavimlere hangi filedeki kavunu istediği sorulurdu. Aslında bizim yetişebildiğimiz, görebildiğimiz meyhaneleri Osmanlı dönemindeki meyhanelerle kıyaslamak pek doğru olmaz. Ancak, o dönemlerde kaleme alınan meyhane ve içki kültürümüzle ilgili metinlerden birçok benzerlik olduğu anlaşılıyor. Tanzimat Dönemi'nin başlangıç yıllarından itibaren modern içkili mekânlar geleneksel meyhanelerimizin yerlerini almaya başlamıştı yavaş yavaş. Bizim yetişebildiğimiz, görebildiklerimiz ise, meyhanelerin "ahir" (son) döneminde oldukça değişime ve gelişime uğramış, ayakta kalabilmiş olanlardı.



Bilindiği gibi meyhane tabiri şarap içilen, şarap satılan (ya da üretilen) yer anlamına gelir. Buna rağmen bu mekânlarda hemen her dönemde daha ziyade rakı içilmiştir. Pek tabii ki rakının bulunduğu 16. yüzyıldan itibaren. Şarap ise neredeyse sadece gayrimüslim vatandaşlarımız tarafından rağbet görmüş, çoğunlukla da onlar tarafından tüketilmiştir.



Otantik rakı sofralarımıza gelince. Rakı sofraları sohbet sofralarıdır, “hemdem” (kaynaşma) sofralarıdır. Dostlukların geliştiği, dostlukların pekiştiği rakı sofraları yemek sofrası değil, çeşni (lezzet) sofralarıdır. Bu nedenle servise sunulan meze türleri küçük tabaklarda ve küçük porsiyonlar halinde hazırlanır, ancak özenle süslenirdi. Ayrıca, çeşni sofraları bir anda mezelere boğulmazdı. Mezelerin servis zamanlaması özenle takip edilir, ahenklice yapılırdı. Bir yandan mezelerden çatalucu alınır, bir yandan sohbetlerin tadına varılırdı. Bugün olduğu gibi... Bu nedenle klâsik restoran servis görevlileriyle, geleneksel meyhane hizmet erbâbları arasında “mesleki açıdan” farklılıklar vardı. Hizmet erbâbları müdavimlerin hangi meze türlerini sevdiğini bilir, sormaya hiç gerek duymadan belli aralıklarla her birini usulca servise sunardı. Ayrıca, rakı sofraları “çilingir sofrası” olarak da anılırdı. Aslında klâsik çilingir sofrası beyaz peynir ve kavunla başlar, kişinin maddi imkânları ölçüsünde istakoza, siyah havyara kadar uzanırdı. Klâsik çilingir sofrasının özü birkaç meze, birkaç çerez, bir karafaki rakı, yani dört tek, bir diğer deyişle iki dubledir. Rakı sofralarının tarzı çilingir sofrası, ölçüsü iki duble rakıdır. Uslûbunu da rakı tiryakileri bilir.

Rakınız kaymak, keyfiniz bol olsun.

Geleneksel Meyhanelerimizin Dünü…



Bugün çağdaş düzeyde düzenlenmiş ultra-modern meyhanelerimiz de var artık. Örneğin, sevgili Beyza Gürbüzer Hanım'ın işletmekte olduğu Levendis Meyhanesi'ne gittiniz mi hiç, bilmiyorum. Konforlu lüks bir restoranı andırıyor, kapıdan girdiğiniz an mekânın ihtişamı bir anda büyülüyor sizi âdeta. Ambiyansına hayran kalıyorsunuz. Hele o inanılmaz zenginlikteki rakı sofraları… Oraya ilk gittiğim zaman rakımı yudumlarken, 1953 yılında servis tepsisini ilk kez elime aldığım Bülent'in Esnaf Meyhanesi aklıma geldi birden. Nerelerden nerelere dedim içimden. Evet, nerelerden nerelere geldiğimizi daha iyi görebilmemiz için biraz daha gerilere dönelim, söz konusu meyhanenin ihtişamlı sofralarının dününe bir bakalım biraz. Dilerseniz masalardan girelim konuya öncelikle.

1875-1880 yıllarına kadar meyhanelerde masa kullanılmamıştır. Kafeşantanlar ve meyhanelerin alafrangası olarak nitelenen gazinoların gece eğlence hayatında yer almaya başlamasından sonra, geleneksel meyhanelerimiz de yeniden yapılanma safhasına girmiş, masalar kullanılmaya başlamıştır. O yıllara dek rahle gibi açılır-kapanır ayaklıklar üzerine bakır ya da ağaç siniler konularak sofra kurulur, sofrada kısa ayaklı hasır örgü iskemleler kullanılırdı. Sofra kurulduğunda da, sofranın uğur ve bereketini arttırmak için sofraya önce ağaçtan oyma bir tuzluk konulurdu. Masalar devreye girdikten sonra, meyhane hizmete açılmadan önce masalara tuzluk ve biberlik konulmaya başlandı. Bu da çağdaş servise atılan ilk adımlar anlamına geliyordu.

Geleneksel meyhanelerimizde hizmet hazırlıkları ikindi ezanından sonra başlar, rakı güğüm, binlik ve ibrikleri, şarap sürahi ve testileri doldurulurdu. Genellikle de rakılar damacanalarda, şaraplar fıçılarda muhafaza edilirdi. Bilindiği gibi daha eski dönemlerde ibrik ve testilerin yerlerine kurutulmuş "kabak"lar kullanılırmış.

Gedikli meyhanelerin ustaları, yani 'barba'lar serviste kullanılacak tabak ve bardakları öncelikle gözden geçirirdi. Servis takımlarının bulaşıkçı

tarafından güzelce yıkanmış olmasına rağmen, bir kez de kendisi sudan geçirip, kar gibi tülbentle (ya da mermerşahi ile) iyice kurulayarak pırıl pırıl parlatırdı. Ardından, hasır örgü damacanalardaki rakıları ibriklere doldurur, şarap sürahi ve testilerine fıçılardan şarap çekerdi. Bu işlemlerde kullandığı hunileri de her kullanışında defalarca yıkardı. Düşünebiliyor musunuz bütün bu temizlikleri sakaların kırbalarla getirmiş olduğu suyla yaparlardı. Buna inanmak mümkün değil…

Ayrıca, o dönemlerde ekmek fırınlarının çıkardığı "fodla" tipi pideler, okkalık somunlar, "baş has" ve "orta has" francalalar özenle ekmek dolabının raflarına yerleştirilirdi. O yıllarda yiyecek (ve kısmen içecek) servisinde genellikle dövme bakır mutfak malzemeleri ve servis tabakları kullanılırdı.

Geleneksel meyhanelerimizin kapılarını biraz daha açabiliriz artık. Meyhane hizmete hazır hale gelince, sakiler ve ateşoğlanları tertemiz giyinir, taranmış kâküller üzerine feslerini oturturlardı. Kollar ve ayaklar sıvalı, ayaklarında takunyalar, bellerinde kuşak, sırtlarında kar gibi gömlekler ve işlemeli fermenelerle müdavimlerin hizmetine hazır hale gelirlerdi.

Sofralara konulacak "fiske şamdan" denilen el şamdanlarının mumları dikildikten sonra kapıya geçilir ve müşteri beklenmeye başlanırdı. Saki, meyhaneye gelen müşterileri kulağında bir karanfil olduğu halde karşılar, kendilerini, "Buyurun efendim, buyurun!" diyerek içeriye davet ederdi. Bu arada tanıdığı müşterilere de isimleriyle hitap ederdi. Sofra kurulduktan sonra barba kendi eliyle fiske şamdanı sofraya koyar, sofradakileri, "Sefa geldiniz ağalar!" diyerek selamlardı. Ardından ateşoğlanı elindeki şamdanıyla ustasının sofraya koyduğu mumu yakar, o da müdavimlere, "Sefa geldiniz efendim!" derdi. Ayrıca, her meyhanenin bir de orta kandili vardı. Orta kandilin yanması, akşamcılar arasında meyhane sohbetinin, daha doğru bir ifade ile rakı muhabbetinin gelişmesine başlangıç sayılırdı. O andan itibaren sohbetler yoğunlaşır, gönül sohbetleriyle hemdem olunup kaynaşılırdı.



Biraz dikkat edilecek olunursa, rakı sofralarımızın jargonu ve ritüelinin ne kadar eskilere dayandığı hemen fark edilebilir.

O dönemlerdeki aydınlatmaya gelince. Aslında, İstanbul'un fethinden sonraki aydınlatma araçları, Bizans döneminde kullanılanların aynısıydı. Bir bakıma çıra kandili diyebileceğimiz meşale, çıra ve kolay alev alan ağaçların taşındığı, madeni bir sırığa bağlı ilkel bir aydınlatma aracıydı. Meşaleci, meşaleyi tutuşturan ve gezdiren, çoğu kez asker olan bir görevliydi. Ancak, Osmanlı döneminde temel aydınlatma aracı mum olmuştur hep.

Bu ara bilgiyi de verdikten sonra artık sohbetimizi noktalayabiliriz. Geleneksel meyhanelerimizin dünü bu kadarla mı sınırlı diye soracak olursanız, pek tabii ki bu kadarla sınırlı değil, ama bana ayrılan köşenin hudutları bu kadarla sınırlı. İsterseniz konunun devamını ilerideki yazılarıma bırakayım...

Rakınız kaymak, sofranız bereketli, sohbetiniz daim olsun.

Güllerle Bezenmiş Rakı Sofraları



O sihirli rakı sofralarımızın ilklerinin kurulduğu günlere gelmeden önce, Bizans Dönemi içki sofralarına değinmek istiyorum. Çünkü Fatih Sultan Mehmet'in 1453'te İstanbul'u fethettiği günlerde, kentin hemen her köşesinde Bizans meyhaneleri bulunuyordu. Bu sebepten ötürü kültür etkileşiminden etkilenmemek mümkün değildi.

Bizans döneminde en yaygın, hatta tek denilebilecek içki, çeşitli şarap türleriydi. Bizans kaynaklarında ekmek ve şarabın beslenmenin başlıca iki unsuru olduğu belirtilir. Bazı manastırlarda şarabın sabah kahvaltısına dâhil olduğu, keşişlerin şarap istihkakları bulunduğu, şarapsızlığın bir çeşit ceza veya belli günlerde tutulan orucun bir parçası sayıldığı bilinir.

Konstantinopolis'te bağcılık ve şarapçılık özellikle manastırların çevresinde yaygın olmakla birlikte, kentin ihtiyacı olan şarap, büyük miktarlarda Taşoz, Girit ve Sakız adalarından getirilirdi. Bazı manastırlar, örneğin Büyükada ve Heybeliada'dakiler özel şaraplarıyla ünlüydü. Şehrin içinde perakende şarap satan "**Kapelos**"ların "**Orgasterion**" denilen dükkânlarında şarapla birlikte yemek servisi de yapılırdı. Bunlardan başka, "**Leskhe**" denilen Kervansarayların bünyelerinde meyhane, hatta daha ziyade (çalgılı) taverna tarzında işletilen bölümler de vardı. Bu mekânlarda baştan çıkarıcı güzellikte Bizans dilberleri görev alır, kervansarayın amaca uygun olarak döşenmiş odaları günün her saatinde harıl harıl çalışırdı. Çok amaçlı olarak işletilen bu mekânlar zamanla her türlü taşkınlığın yapıldığı yerlere dönüştüğü ve çeşitli düzenlemeler, hatta yasalarla hizaya sokulmaya çalışıldığı bazı kaynaklarda belirtilir.



Osmanlı orduları İstanbul'u muhasara altına aldıkları günlerde, Bizans askerlerini zinde tutup, yüreklenmelerini arttırmak için sur diplerine salaş meyhaneler kurulmuştu. Ayrıca, muhasara süresince Ceneviz tekneleri Yunan adalarından İstanbul'a sürekli olarak şarap taşımışlardı. Kısaca söylemek gerekirse, İstanbul daha Bizans döneminde, özellikle Galata bölgesindeki meyhaneleriyle ünlüydü. Ancak, Fatih Sultan Mehmet'in saltanat döneminde tamamen kontrol altına alındı. Ayrıca, Osmanlı döneminde de içki denilence akla gelen önce şaraptı, giderek rakı ağır basmaya başladı.

Bizlere güllerle bezenmiş rakı sofralarını anlatan Gelibolulu Mustafa Âli (d1541-ö1600), Osmanlı İmparatorluğu'nun en görkemli dönemi olan Kanuni Sultan Süleyman'ın saltanat yıllarında yaşamış, II. Selim (Sarı Selim) döneminin en şaşaalı içki âlemlerinde kadeh kaldırmıştır. Bu yüce insanın yazdıklarını tekrar hatırlayalım isterseniz:

"Şanı-yüce cömertlerin ve unvan sahibi olarak anılan büyüklerin ve safa ehlinin sofralarında kırk-elli kadar mezelikler, fıstık, fındık ve kavrulmuş badem bol olmalı. Sofra balık yumurtası, havyar ve pastırma türünden yiyeceklerle dolup taşmalı. O mevsimde bulunan türlü türlü meyvelerle sofra donatılmalı, **hele vazolara çiçekler konulmalı ve gül zamanı ise, taze gül yaprakları ile o bezm (içki sofrası) süslenmelidir**. İnce yaradılışlı olanların şanının büyüklüğü bu türden gerekli nesnelerin bulundurulmasını ister."

Gelibolulu Mustafa Âli’nin dile getirmiş olduğu o dönemin geleneksel rakı sofralarını dikkatlice okuduğumuz zaman rakı kültürümüzün zenginliği her yönüyle ortaya çıkıyor. Sözü edilenler bundan yaklaşık beş asır önce yaşanmış, buna inanabilmek mümkün değil.

Daha yakın bir geçmişe dönerek, II. Meşrutiyet ve Mütareke yıllarında, yani 20. yüzyılın başlarındaki güllerle bezenmiş rakı sofralarımıza da değinelim. **Üstad Ahmet Rasim** 1927 yılı Haziran ayında yayınlanan “**Resimli Ay**” dergisinde o yıllarda görkemli rakı sofralarının mezeliklerini ve çerezlerini şöyle sıralar:

“… Her türlü salata, sardalye, çiroz, ringa, ançüez, taze balık, ciğer kebabı, tavası, pilâkisi, sarı, siyah havyar, beyin salatası, her türlü peynir, son moda muska böreği, turp, midye tavası, pilâkisi, salatası, istiridye, pavurya, ıstakoz, karides, kuzu söğüşü, turşular, (balık, midye, bumbar, dalak, yaprak, lahana, patlıcan, biber, domates) dolmaları, işkembe tuzlaması, patates ezmesi, her türlü köfte, dahası şiş kebabı, pirzola, zeytin çeşitleri, zeytinyağlılar, Çerkez tavuğu, kaz ciğeri ezmesi, pastırma, sucuk, yumurta, yoğurt, cacık, baklava, kaymak, (keten, kâğıt, tahin) helvaları ve benzeri yemekler meze olarak yenilebilir. Oysa ki, **meze hiçbir zaman karın doyuracak yiyeceklerden değildir. Karın doyurmak ayrı bir zevktir**.”

Her biri ayrı bir dönem olarak tarihteki yerini almış olan yıllarda kurulan güllerle bezenmiş rakı sofralarımızdan kısacık kesitler bunlar. Sizin de güllerle donatılmış rakı sofralarında kadeh kaldırmanızı dileyerek noktalamak istiyorum yazımı.

Rakınız kaymak, sofranız bereketli, sohbetiniz daim olsun.

Bekri Mustafa'nın Tarzı…



Bilindiği gibi meyhane tabiri şarap içilen, şarap satılan (yada şarap üretilen) yer anlamına gelmesine rağmen, bu mekânlarda hemen her dönemde daha ziyade rakı içilmiştir. Pek tabii ki rakının bulunduğu 16. yüzyıldan itibaren. Şarap ise neredeyse sadece gayrimüslim vatandaşlarımız tarafından rağbet görmüş, çoğunlukla da onlar tarafından tüketilmiştir. Bunun nedeni özellikle "Bekri Mustafa" hikâyelerinden kolayca anlaşılır. Muhtelif rivayetlerden yola çıkarak Bekri Mustafa'nın, nam-ı diğer Tuzsuz Deli Bekir'in bir fıkrasını paylaşalım.

Osmanlı döneminde içki yasağının şiddetle uygulandığı dönemler hiç kuşkusuz ki, Kanuni Sultan Süleyman ve IV. Murat'ın saltanat dönemleridir. Bu dönemlerde içki yasağının kapsamı genişletilmiş, gayrimüslim azınlıklar da yasağa tabi tutulmuştu. Bunun başlıca nedeni, alkollü içki üretiminin tamamen gayrimüslimlerin tekelinde bulunmasından kaynaklanıyordu. Amaç, onları da yasak kapsamına alarak yasağın delinmesinin önlenmesiydi. IV. Murat içkiyi ve tütünü yasaklamakla kalmamış, bütün meyhaneleri yıktırmış, hatta bozaya bile yasak getirmişti. Bilindiği gibi "Mırmırık Boza", diğer adıyla "Tatar Bozası" diğerlerine oranla fazlaca tahammür (fermente) ettirildiğinden iki-üç derecelik alkole sahiptir. Meyhaneler yıktırıldıktan sonra ahâli bozahanelere akın etmeye başlayınca, Yüce Hakan durumu öğrenmiş, boza üretimini de durdurtmuştu. Ancak, ne kadar ilginçtir ki "rakı tiryakilerinin piri" olarak kabul edilen Bekri Mustafa da o dönemde yaşamıştır. Buna ilginç bir rastlantı ya da kaderin cilvesi demekten başka ne denilebilir ki? Belki de o dönemde yaşamış olduğu için "düşündürücü ve yol gösterici" fıkraları günümüze kadar ulaşabilmiştir.



IV. Murat içki yasağının düzenli olarak uygulanıp uygulanmadığını daha sağlıklı takip edip denetleyebilmek için sık sık tebdil-i kıyafet ederek halkın arasına karışırmış. Günlerden bir gün, çıkmaz sokağın kuytu bir köşesinde birini görmüş. Sessizce ve dikkatlice izlemeye başlamış kâfiri. Demleniyor herhalde demiş içinden. Adam tam şişeyi kafaya dikince, “Bre deyyus ne içersin!..” diye haykırmış. Durumun vahametini kavrayan Bekri Mustafa, elindeki şişeyi hemen yere atıp kırdıktan sonra, “Rakı içerim hünkârım, rakı” demiş, iki büklüm bir halde ve titrek bir sesle. “Bre deyyus, içkinin, şarabın yasak olduğunu bilmez misin?” diye tekrar kükremiş Ulu Hakan. Bekri Mustafa, “Bilirim, bilirim hünkârım, onun için de şarap içmem, rakı içerim” diye yanıt vermiş ürkek ve munis bir sesle. IV. Murat, “Gel hele gel, yanıma gel köftehor, adın nedir senin?” diye sormuş. “Bekri hünkârım, Tuzsuz Deli Bekir derler bana” yanıtını alınca, IV. Murat yanı başında el pençe divan duran Sadrazama dönüp, “Bu bahtsıza dokunmayın, onun zaten içki ile başı belâda” demiş. Ardından Bekri’ye dönerek, “Rindan bir kişiliğin var, oldukça da açık yüreklisin, babacan bir adama da benzersin: İç ama ne benim, ne de hiç kimsenin gözüne görünmeden iç, görüldüğün anda ya da gördüğüm anda kelleni alırım” demiş.

Kıssadan hisse… Korkarım bu gidişle içki içmeyi seven biz bekriler de, pirimiz Bekri Mustafa’nın yolunda davranıp, aynı bahanelere sığınacağız galiba. Baksanıza içki yasağı çemberi her geçen gün biraz daha daralıyor. İşin ilginç yanı yasağı hünkâr değil, sadrazam koyuyor bu sefer.

Biz yine de “İçelim âb-ı hayat-ı neş’e verir bedene, ne mutlu bunu icat edene…” diyelim.

Meyhane Azmanları ve Rakı Vantuzları…



Ahmet Mithat Efendi, “Dürdane Hanım” adlı eşsiz eserinde yaşadığı dönemi hemen her yönüyle dile getirirken, o günlerin meyhane azmanlarını ve rakı vantuzlarını da unutmamıştır. Bilindiği rakı vantuzları rakıyı içmez, sünger gibi emerler âdeta. Ayrıca onlara göre ölçüsü, kararı yoktur rakı içmenin, limit diye bir şey de tanımazlar. Sabahın ilk ışıklarıyla oturdukları sofradan gece yarılarına kadar içer de içerler. Varsa da rakıdır onlar için, yoksa da… Neyzen Tevfik misali rakıyı korkuturlar. Meyhane azmanları dediğimiz de dev gibi kocaman yerler. Böyle yerlerin cesameti de ürkütür, korku salar insanın içine.

Bu kısa ön bilgilerden sonra Ahmet Mithat Efendi’ye kulak verelim isterseniz.

“… Galata’dan geçerken bir takım geniş meyhaneler, ki yüzü 15-20, derinliği 30-40 metreyi bulur. Bu meyhanelerin sokağa bakan yakın bir yerinde süslüce bir tezgâh görüp de, onun ön tarafında da eski Yunanlıların ‘içki ilahı’ olan Baküs’ün çakır keyif olmuş resmi bulunduğuna bakarak, bunları medeniyetin bugünkü ilerleyişinde yarattığı yeni yetişmeleri sanmayınız; öte yanda meyhanenin boyuna iki yahut üç sıra olarak birbiri üzerine dizilmiş beşer yüz kiloluk fıçılar… Vakıa bu fıçıların üzerinde numaralar da göreceğinizden, belediye dairelerinin dükkân ve evlere numaralar koyduğu zamandan beri hatırlanan bu numaralar size bu fıçıların da daha birkaç yıldan beri meydana çıkmış şeyler olduğunu zannettirir. Hele bazı meyhanelerde bunları çividi, yahut beyaz renklere boyanmış görünmesi bu zannınızı kuvvetlendirir, ama o fıçılar tıpkı elli beş yaşından sonra ustura, ibrişim ve pomatlarla kendisine gençlik ve tazelik vermeye çalışan kart ve kıranta herifler gibi şu görünüşteki süslere büründüklerinden, zamanenin şıkları gibi genç sayılmazlar. (…)



Şimdiki halde andığımız meyhanelerin çoğunda bu fıçılar boştur. Boş olmaları ise, ne kadar ihtiyar olduklarını tahmine daha çok yardım eder; zira içini yuva edinmiş olan örümceklerin her biri hemen yengeç büyüklüğünü almış ve renkleri bozarmış olduğundan, tarihi bilginiz varsa, bu örümceklerin yetmişer, seksener yaşında olduklarından hükümde tereddüt etmezsiniz. (…)

Hey gidi züğürt şık beyler! Bizim ikbalde olduğumuz bereketli zamanlarda burada 'bir kadeh', yahut 'bir mastika' gibi tabirler kullanılmazdı. Bir 'elli' yahut 'okkalık' denilip, dört elli içmekle yetinen sarhoşların yüzüne bile bakmazlardı. Bir baş tömbekiyi nargilede içinceye kadar okkalığı sızdıran ve meze olarak bir çeyrek turp ile iktifa eden bekrileri, şimdi tezgâh önünde resmi görünen Baküs görseydi, içki ilahlığından affını diler, onu bunlara bırakırdı. Buraya su denilen şey ancak kap-kacak yıkamak için girerdi; yoksa öyle bir kadeh rakının yanında koca bir bardak su bulunduğu koca bekriler görselerdi, "Eyvah, ne günlere kaldık!.. Su ile mi keyif yetiştireceğiz?" diye ateş püskürürlerdi. Şimdi gördüğümüz meyhaneler kendi hallerince, kendi âlemlerince böyle büyük günler görmüş eskilerdendir. Onların yanında aynalı gazinolar (Galata'daki Küçük Aynalı ve Büyük Aynalı meyhanelerini kastediyor), falanlar, çocuk oyuncağı gibi kalırlardı."

Ahmet Mithat Efendi'nin "çocuk oyuncağı gibi kalırlardı" ifadesi asla ve asla küçümseme olarak görülmemeli. Çünkü Osmanlı döneminde ülkemizde şu veya bu sebeple bulunmuş olan yabancı konuklarımızın kaleme aldıkları seyahatnamelerde, hatta sefaretnamelerde bırakın meyhaneleri, buralarda bulunan şarap fıçılarının cesametleri şaşkınlık ve hayretle dile getiriliyor ki, bundan da Ahmet Mithat Efendi'nin böylesine

bir benzetmeyi yapmakta ne kadar haklı olduğu ortaya çıkıyor. Hele Kanuni Sultan Süleyman'ın saltanat döneminde kaleme alınmış olan eserler... Kimi zaman inanamıyorsunuz anlatılanlara.

Anlaşılan söz konusu fıçılar bizim yetişebildiğimiz turşucu dükkânlarında bulunan devasa turşu fıçılarından bile çok daha büyükmüş. Bunlardan bazılarını boş olarak bile, özel olarak yapılmış tahta sedyelerde on beş yirmi kişi zor taşırmış. Aynı şey meyhanelerde bulunan fıçılar için de geçerlidir. Fıçı şarabı satan meyhanelerdeki fıçı azmanlarından bazıları yatay, bazıları dikey olarak duvar kenarlarında bulunurdu. Yerlerine dikey olarak istif edilmemiş olsalardı üzerlerine koskocaman tuzlu balık çavalyeleri konulabilir miydi hiç. Örneğin, Bekri Mustafa'nın keyif sofrasına dil uzatan bekçiyi tuza batırıp iyice tuza buladığı çavalyenin çapı, bir buçuk metreden az değildi herhalde. Yoksa nam-ı diğer Tuzsuz Deli Bekir efendimiz layık-ı veçhile bekçiyi iyice tuzlayamaz, kıssaları da günümüze kadar intikal edemezdi.

Bir baş tömbekiyi nargilede içinceye kadar okkalığı deviren ve meze olarak da sadece çeyrek turpla iktifa eden rakı tutkunlarına gelince… Bana göre bu insanlar alkole şerbetli rakı vantuzları olmalı. Bu tür kimselere rakı pek tesir etmez ve içtikçe de güzelleşirler. Yoksa sözü edilen okkalık rakı, iki büyüğü bile aşar. Mersin'e yaptığım bir seyahatte böylesine ender özelliğe sahip Doktor Efendi lakaplı bir beyle tanışmıştım. Onun günlük istihkakı da iki büyüktü, çoğu zaman da üçüncüyü de haklıyordu. Buna inanmak mümkün değildi, ama gerçekti. Çünkü onun sofrasında birlikte rakı içtik bütün gün ve geceler boyu. O da alkole şerbetliydi herhalde. Yoksa söz konusu miktarlar mantık çizgisini çok aşıyor. Ayrıca, Üstat Neyzen Tevfik de rakıya şerbetli olanlardan biriymiş. Şehzadebaşı Hamamı'nın kurnasını rakıyla doldurup hamam tasıyla götürürmüş günlük gıdasını. Ardından da anadan üryan olarak neyiyle döktürürmüş en güzel eserlerini. Bülbül gibi şakıtırmış neyini…

Unutmadan söyleyeyim, sözünü ettiğim Doktor Efendi ile ilgili anılarımı önümüzdeki yazılarımın birinde sizlerle de paylaşacağım. Şimdilik bana müsaade, birlikte paylaşacağımız daha çok şeyler var.

Gününüz berrak, rakınız kaymak olsun.

Meyhanelerin Alafrangası



Bilindiği gibi gazinolar müzikli program eşliğinde içki içilip yemek yenilen, çoğunda dans da edilen kapalı ya da açık alanlarda işletilen eğlence yerleridir. İstanbul'da ilk kez Tanzimat Dönemi sonlarında açılmış olan gazinolar "**Meyhanenin Alafrangası**" olarak da anılmıştır. Gazino sözcüğü Türkçemize İtalyanca "kır evi" anlamına gelen "casino" sözcüğünden bozularak girmiştir.

Geleneksel kır kahvelerimizden bazılarının zaman içinde müzikli, müstakil, salaş eğlence yerlerine dönüşmesi sonrasında bu tür eğlence yerlerine gazino tabiri kullanılmıştır. Kır kahvelerinde servise sunulan çay, kahve, şerbet, gazoz gibi soğuk ve sıcak içeceklerin (hatta bazılarında ufak tertip yiyeceklerin) hazırlandığı ve muhafaza edildiği küçük bir kulübe, bir başka deyişle küçük bir kır evi bulunuyordu. Kır gezilerine çıkanların çoğu günün belirli saatlerinde dinlenmek (ya da farklı bir ortamda bulunmak amacıyla) kır kahvelerine gelir, kendilerine bu kulübelerden hizmet verilirdi. Ancak, kır kahvelerinin bazılarında hizmet bu kadarla kalmaz, iş rakıya da dökülürdü. İçki müptelalarına bu kulübelerin tezgâh altlarındaki zulalardan kimseye fark ettirilmeden usulca rakı servisi yapılırdı. Dahası çayır-çimen üzerine kurulan dostluk ve hemdem sofralarına buralardan gizliden gizliye içki de gönderilirdi. Rakı tutkunları zembiliyle sakince kulübeye gelir, uygun bir kâğıda sarılarak 'rakıcağızı' zembiline yerleştirilirdi. Ardından rakı keyfinden ve teselli aracından ödün vermeyen babacan tavırlı kalender meşrepler çömelirlerdi "**âlem-i âb**" sofralarına.



Kısaca bir ifade ile, salaş gazinoların kaçak olarak işletilen “**koltuk meyhaneleri**” gibi hizmet vermesi, ayrıca müzikli eğlence programlarının “**çalgılı meyhaneleri**” andırmasından dolayı buralara Meyhanelerin Alafrangası denilmiştir. O dönemde nasıl ki balolardan esinlenilerek oluşturulan “**balozlar**” ilk kez Galata’da boy gösterdi ise, meyhanelerin alafrangaları da aynı evrelerden geçmiştir.

İkinci Abdülhamit’in saltanat döneminin sonlarında, Galata’nın Arkadi sokağında açılmış olan ‘Arkadi Gazinosu’ İstanbul’un ilk gazinolarından biridir. Söz konusu gazino o dönemlerde gece eğlence hayatı tutkunlarının rağbet ettiği en ünlü mekânlardan biriydi. Sonraki yıllarda, 1918-1919 yıllarında ülkemize sığınan Beyaz Ruslar tarafından (bir talih oyunu olan) ‘tombala’ ilk kez burada oynatılmaya başlanmıştır. Daha sonraları da tombala oyunu, Beyaz Rus dilberleri “Haraşolar”, günümüz tabiriyle “Nataşalar” tarafından mahalle kahvelerine kadar yayılmıştır. Pek tabii ki, hovarda meşrep talihli yakışıklı beylerin bazılarına, baştan çıkarıcı güzellikte haraşolar “Tombala!” da dedirtiyorlardı.

Arkadi sokağının sağında, civarın tulumbacıları tarafından çok tutulan ‘Serope’ (Sürop)’un meyhanesi bulunuyordu. Yolun ilerisi de ‘kırmızı ışıklı sokağa’ açılırdı. Arkadi sokağından tramvay yoluna çıkıldığı zaman, tellallığını Papazoğlu adlı belalı bir Rumun yaptığı esrarengiz bir otel bulunuyordu. Otelin sahibi de gece âlemi takımı tarafından çok sevilip sayılır, Fazıl baba olarak anılırdı. Otelin zemin katında da ünü İstanbul’u aşmış “**Küplü Meyhane**” yer alırdı. Söz konusu meyhaneyi ayrı bir yazımın konusu yapacağım, çünkü burası bedavasına rakı sattığı için

yoksullar ve fukaralar tarafından çok tutulur, harıl harıl çalışırdı. Tam bir gariban meyhanesiydi burası.

Arkadi Gazinosu'nu faaliyette olduğu yıllarda, en gözde gazinolardan biri de Pangaltı Hamamı'nın karşı sırasında hizmet veren Dimitri'nin mekânıydı. Dimitri'nin gazinosu gerek mezeleri, gerekse servise sunduğu zengin içki çeşitleriyle gece eğlence hayatının vazgeçilemeyen mekânlarından biri haline gelmişti. 1889-1891 yılları arasında, Cuma ve Pazar günleri, ikindiden gece yarısına kadar dönemin ünlü sanatkârlarından 'Akripas' ve 'Misak' efendiler burada sahne alır, müzik yaparlardı.

O dönemde Galata'nın ara sokakları pıtrak halinde koltuk meyhaneleriyle doluydu. Buraları, genellikle mavnacı, kayıkçı, araba sürücüsü, tellak, beygir sürücü gibi ayak takımının uğrak yerleriydi. Galata oldum olası İstanbul'un en kozmopolit ve hareketli semti olmuştur. Yerli ve yabancı gemiciler hemen her dönemde burada diledikleri gibi borularını öttürmüşler, kendilerine göre ayrı bir dünya kurmuşlardır.

Ayrıca, buraları gemicilerden başka İstanbul'un en sefil haytaları, kopukları ve kabadayı bozuntularının da uğrak yeriydi. Özellikle yabancı gemiciler buralara takılır, yaşananlardan olabildiğince yararlanmaya çalışırlardı. Bu nedenle de buralarda kavga dövüş hiç eksik olmaz, saldırmalar, falçatalar gırla giderdi ortalıklarda. Hele cumartesi akşamlarında yaşananlar… Ama, gemici meyhanelerin bazıları çok ihtimamlı ve seviyeli hizmet verdiğinden dolayı, "**Kaptan Meyhanesi**" olarak anılırdı. "**Lavirentos Meyhanesi**" işte bunların en ünlülerinden biriydi. Evet, Efsanevi Lavirentos Meyhanesi bu ürkütücü semtteydi, ama ünü dünyaya yayılmıştı.

Meyhanelerin alafrangası olarak anılmış olan gazinoların kısa geçmişinden ufacık kesitler bunlar. İnsan ister istemez içinden "Nerelerden Nerelere!.." diye haykırıyor. Gerçekten de, zaman denilen o inanılmaz mevhum nelere kâdir. Ne güzel söylemiş bilge kişi, "Değişmeyen tek şey değişimdir" diye.

Rakınız kaymak, sofranız bereketli, sohbetiniz daim olsun…

Geleneksel Rakı Bardaklarımız…



Yarım asrı aşkın bir süredir içkili dünyanın içindeyim, hem ulusal hem de uluslararası içkili âlemde. Bu süre içinde kâh biz hizmet ettik dostlarımıza, kâh da bize hizmet etme nezaketini gösterdiler. Kimi zaman acemisi olduk içmenin, leyla gibi sallandık, dut gibi düştük yere, kimi zaman da diplomatik protokol ziyafetlerinde boy gösterdik. Bunca yıl içinde bir şey dikkatimi çekti hep, temiz içmesini, âdâbıyla içmesini çok iyi biliyoruz, ama ayrıntıları gözden kaçırıyoruz ne yazık ki.

Size bir örnek vereyim isterseniz. Grafik sanatımızın piri olarak kabul edilen İhap Hulusi'nin çizmiş olduğu Kulüp Rakısı'nın etiketi. Efsanevi bir etikettir bu. Ayrıca, etikette yer alan iki bey kimlere benzetilmedi ki, Yüce Önder Atatürk dâhil. Pek tabii ki halende çok merak edilen bir konudur bu. Ama bu beylerin rakı içtiği kadehler ayaklı rakı kadehleriydi. En sıkı Kulüp Rakı tiryakileri bile ıskalamıştı bu önemli ayrıntıyı. Hazine değerindeki bu etikette yer alan kadehlerden hiç kimse söz etmedi. Edemezdi de. Çünkü eskilere dönüp ayrıntılara girilmesi gerekiyordu, ayrıntılar ise çok önemsizdi bizler için. Boşuna zaman harcamaktı sadece. Oysa ki gerçekler sadece görünüşlerde değil, ayrıntılarda gizliydi. Mütecessis olması gerekiyordu insanın ayrıntılara girebilmesi için. Oysa ki tecessüs sözcüğü bile ne yazık ki 'merak' olarak telaffuz ediliyordu çoğu zaman, çoğu yerde. Pek tabii ki merak anlamına da geliyordu, ama bu merak öğrenme merakıydı, ayrıntıya girerek gerçeğe ulaşabilme merakıydı.



Neyse, biz sadece söz konusu kadehlere değil, diğer geleneksel rakı kadehlerimize de değinelim bilebildiğimiz kadarıyla. Bugün kullanmakta olduğumuz geleneksel rakı kadehimiz, aslında şerbet bardağıdır, “limon şerbeti”. Araştırmacı tarih yazarı Reşat Ekrem Koçu eserlerinde bu konuya değinmiştir, aynı Prof. Murat Belge hocamızın yaptığı gibi. Limonata bardağının rakı kadehine dönüşmesi tamamen teknolojik gelişmeyle ilgilidir. Bilindiği gibi ülkemizde elektrik kullanımı ilk kez 19. yüzyılın ikinci yarısında, Osmanlı İmparatorluğu’nun başkenti İstanbul’da kısıtlı olarak başlamış, 20. yüzyılın başlarında da daha yaygın bir halde kullanılır hale gelmiştir. İşte bu dönemde buz devreye girmiştir. Daha önceleri soğutmada sadece kar kullanılırdı. O dönemlerde en yaygın olarak kullanılan kadeh “Leylekboynu” kadehiydi. Söz konusu kadehin diğer adları, “bade” (içki) ve “tiryaki” kadehi idi. Üstad Ahmet Rasim ise bu kadehe “duble” kadehi dermiş. Bizim yetişebildiğimiz meyhanelerde de rakı tiryakileri bu kadehe leylekboynu tabirinden ziyade duble (kadehi) diyordu.

Leylekboynu kadehi “yüksük” kadehin iki misli hacminde bir kadehtir. Kesik koni biçiminde, dokuz-on cl.lik bir hacimde, dip kısmı ağız kısmına oranla darca bir kadehtir. Dip kısmı dar olduğundan dolayı “karlık”ların içindeki kara çivi gibi oturuverirmiş. Yüksük kadeh ise, “tektekçi”lerin soğuk kesme “tek” kadehi biçiminde bir kadehtir. Ancak, görünümü tek kadehi kadar zarif değildir.

Dile getirmiş olduğumuz bu kadehlerin rakının ilk kez üretimine başlanan 16. yüzyılda, Fuzuli, Bâki ve Gelibolulu Mustafa Âli’nin dönemlerinde

kullanıldığını pek sanmıyorum. Daha sonraki dönemlerde peyderpey kullanıma girmiş bu kadehler. Ayrıca, şunu da vurgulamam gerekir ki, bardakla kadeh arasında az da olsa bir farklılık vardır. Bir bardağın kadeh olabilmesi için belirli bir içkide özellikle kullanılması gerekir. Eski dönemlerde duble rakı için tiryaki kadehleri kullanılırken, tektekçilerin tezgâh başı âlemlerinde tek (rakı) kadehi, yani dudak payı hariç dört cl.lik kadehler kullanılırdı. Daha sonraki yıllarda, özellikle Cumhuriyet döneminin ilk yıllarından başlayarak, çilingir sofralarımızın finalinde müdavimlere ikram edilen, kahvenin eşliğinde sunulan likör için "yüksük" kadehleri kullanılır hale geldi. Kesik koni biçimindeki tek ve yüksük kadehi hacim olarak hemen hemen orijinal "viski" kadehiyle aynıdır. Viski kadehine Amerika'da "shot", İngiltere'de ise "dram" adı verilir. Viski bu kadehlerde bir dikişte "sek" olarak içildiğinden, bu kadehlere "shot" (vuruş) tabirinin kullanıldığı bilinir. Dram ise, bir defada içilen şey, yudum ya da cura anlamına gelir. Batı yakası filmleri dikkatlice izlenirse, bu tür kadehlerin kullanıldığı görülür. Ayrıca, bu kadehlerde viskiyi içen kişi elinin tersiyle ya da yumruğuyla ağzını siler ki, bu hareket geleneksel içki kültürümüzde "yumruk mezesi" olarak tabir edilen hareketin hemen hemen aynısıdır. Gerek ülkemizde, gerekse Batı dünyasında kullanılmakta olan kadehler hacim ve biçim (dizayn) olarak birbirlerine benzerler. Bundan da Batı içki kültürünün Doğu'dan, Doğu içki kültürünün de Batı'dan etkilenmiş olduğu ortaya çıkar. Bu kadar benzerlikler tesadüfî olamaz. Ama daha ziyade "İpek Yolu" sayesinde batılılar bizden etkilenmişlerdir.

Bir de geçmiş dönemlerde kullanılmış olan "bülbülî" kadehler vardır. Bülbülî sözcüğü "emzikli su kabı" ve şarap kadehi için kullanılmıştır. "Belbele" sözcüğünün anlamı da "emzikli su kabı" ve "sürahisi"dir. Belbele, bülbüle ve bülbülî sözcükleri gerek anlam gerekse telaffuz bakımından birbirlerine çok benzerler. Emzikli su kabı, yani biberonla sütten, sudan başka ne içilebilir ki? Pek tabii ki "aslan sütü" olabilir bu.

Bir de adı "küçük kâse" ve "bardak" anlamına gelen "bülbül çanağı" kadehleri vardır. Bülbül çanağı dudak payı hariç dört cl. hacminde bir kadehtir. Bülbül ağzı kadehinin yayvanca ve ayaksız olanı. Kulüp rakısının etiketine dikkatlice baktığımız zaman, etikette tasvir edilen kadehlerin bülbül ağzı kadehleri olduğunu görürüz.

Markiz Pastanesi ve

Kulüp Rakısı'nın Etiketi…



BüyükKeyif.com sitesinin değerli üyelerinden Vahram Gesar Bey, Park Oteli'nin pastanesinden söz ederken beni alıp Markiz Pastanesine götürdünüz diye bir yorum yazmış. Sanırım bunu söylerken de büyük bir hasret ve özlemle "Heyhat ki heyhat!" demiş içinden. Ya da bana öyle geliyor. Ben bu yüce özlem duygularını biraz olsun bastıracak bir sürpriz yapmak istiyorum kendisine. Önce Markiz Pastanesi'ne değinip, sonra da biraz olsun Kulüp Rakısı'nın efsanevi etiketinden söz edeceğim.

Bizim gençlik yıllarımızda elit pastanelerde likör ve kanyak ikramı yapılırdı. Örneğin **Markiz**, **Nisuaz**, **Pelit** gibi üst düzeyde hizmet veren pastanelerin içki listeleri vardı. Hem de en kaliteli içkileri ve uluslararası klâsik kokteylleri içeren. Aslında Markiz'in bünyesinde çay salonu, restoran ve gece kulübü de bulunmaktaydı. Bunların dışında Yıldız Çadır Köşkü Pavyonu ve Bomonti Markiz Bira Bahçesi söz konusu işletmenin yan tesisleriydi.

Bilindiği gibi, kültür beşiğimiz olan Beyoğlu'nda nice görkemli dönemler yaşanmış, bu dönemlerin her biri ayrı bir dönem olarak tarihteki yerini almıştır. Hiç kuşkusuz ki **Lebon Pastanesi**, dolayısıyla da Markiz pastanesi bir döneme imzasını atmıştı. Dolayısıyla dememin sebebi, Markiz Pastanesi Lebon'un kapandığı yerde hizmete açıldı. Lebon, 19. yüzyılın ikinci yarısında Beyoğlu'ndaki '**Passage Oriental'in (Şark Pasajı)** köşesinde, 362 nolu dükkânda hizmet vermeye başlamıştı. Kurucusu olarak bazı kaynaklar Fransız Büyükelçisi General Horace Sebastiani'nin maiyetinde görev yapan, **Edouard Lebon**'u gösterirken, bazı kaynaklar da onun oğlu Mösyö Lebon'u gösterir.



Lebon, Şark Pasajı'ndaki Tremas Bakkaliyesi'ni (eski Dimitrakopoulos) almış, burasını "**Cafe Restaurant de Saint Petersburg**" adıyla hizmete açmıştı. Ama bir süre sonra Şark Pasajı'nın bitişiğindeki dükkâna taşındı ve kendi adını verdiği pastaneyi açtı. Bu arada Lebon'un Paris'teki Leumenier ustaya yaptırdığı pasta fırınının eşi benzeri yoktu. Öyle ki, 1888'de **Alman İmparatoru II. Wilhelm'in İkinci Abdülhamit**'i ziyareti nedeniyle, aynı ustaya devletçe bu fırının bir eşi yaptırılmış ve Dolmabahçe Sarayı'nın mutfağına yerleştirilmişti.

Mösyö Lebon, 1938 yılında pastanesinin idaresini yanında çalışan Kosti Litopoulos adında bir Rum'a bıraktı. Kosti, ustasının yanında büyümüş olduğu için tatlıcılık sanatını ondan öğrenmiş, "**Chez Lebon, tout et bon**" (**Lebon'da her şey güzeldir**) geleneğini sürdürmüştür.

Burada kısa bir ara verip, Kulüp Rakısı'nın efsanevi etiketine değinmek istiyorum. Çünkü söz konusu etiketin tasarımı da Lebon'da yapılmıştı. İhap Hulusi'nin aktardığına göre, resimdekilerden biri İhap hoca, diğeri ise şair ve fikir adamı Fazıl Ahmet Aykaç beydir.

Bu önemli ara bilgiden sonra tekrar Lebon'a dönelim. Lebon 1940 yılında karşı sıradaki yeni yerine taşındığı zaman, boşalan yere Avadis Ohanyan Çakır tarafından Markiz pastanesi açıldı. Markiz de kısa bir süre içinde Lebon gibi edebiyatçıların, işadamlarının, sanatçıların ve yüksek sosyetenin tercih ettiği vazgeçilmez bir mekân haline geldi. Bu arada Avadis, Paris'te bulunan '**Marquise de Sevigne**' çikolata firmasının kalitesinde ürün imal etmeyi düşündüğünden, mekâna "Marquise" (Markiz) adını verdi.

Hiç kuşkusuz ki Markiz, üstün kaliteli mamülleri ve kusursuz hizmet anlayışıyla tanınırdı. **Meunier** patentli çikolata fırını, dünyaca ünlü **Limoges** porselenleri, gümüş servis setleri ve **Christofle** armalı yemek takımlarıyla da ününe ün katmıştı.

Bakın içki listesinin kokteyller bölümünde neler vardı. Dry Martini, White Lady, Side Car, Orange Blossom, Screw Driver, Manhattan, Alexandra kokteylleri, Cin Fizz, Flip türleri, Egg Nogg'lar, Punch'lar, Grog'lar ve Coblers kokteylleri. Markiz'in özel kokteyli dışında bu kokteyllerin hepsi uluslararası klâsik kokteyllerdir. Buna inanmak mümkün değil! Bugün hâlâ dünya çapında uygulanan içki listelerini zenginleştiren bu enfes kokteyller, o yıllarda Markiz'in içki listesinde bulunması, hepimizin bugünlere daha dikkatlice bakmamızı, bir kez daha düşünmemizi gerektiriyor. Bugünlerde Beyoğlu'nun hiçbir barında ya da kafesinde böylesine zengin bir içki listesi bulamayız. Ne oluyor bizlere acaba? Nerelerden nerelere geliyoruz.

Ancak, sevindirici bir olay da var günümüzde yaşanan. Örneğin Levendis Meyhanesi, ultra modern bir meyhane hizmetiyle karşımıza çıkıyor. Diğer taraftan Giritli Meyhanesi otantik ambiyansıyla geleneksel meyhane hizmetinin en anlamlılarını sunuyor. Diğer bir tarafta da İstiklâl Meyhanesi'nin o sıcak atmosferinde inanılmaz rakı sofraları hazırlanıyor konuklara. Yeşilköy'deki Ogün'ün mütevazı mekânında hazırlanan rakı sofralarında ise, rakı kültürümüzün gelenek ve görenekleri, jargonu ve ritüeli ile parmak ısırtıyor insana. Ama bunlar hep meyhane sektöründe yaşanıyor. Ne yazık ki günümüz kafe ve pastanelerinde aynı kalitede hizmeti bulamıyoruz pek. Üstelik de birkaç yıl sonra İstanbul'umuz **Avrupa Kültür Başkenti** olacak. Aslında bunu çoktan hak etmiş olsak bile, böylesine anlamlı bir onuru yaşayacağız yakın bir gelecekte. Bunun sorumluluğunun bilincinde miyiz acaba?.. Neyse fazlaca kötümser oldum galiba. Beni mazur görün lütfen.

Gününüz berrak, rakınız kaymak olsun efendim.

Rakı Ambargo Tanımaz



Bir süre önce gazetelerde okuduğum bir haber, hemen her konuda olduğu gibi beni yine geçmiş günlere götürdü birden. İnsanın saçlarının ağardığı dönemlerde, zamanının artık kalmadığı ya da azaldığı anlarda nedense yaşanıyor bu tür nostalji duyguları. Durduramıyorsunuz kendinizi bir türlü… Aslında fazla abartıya kaçmadığınız zaman, bayağı da iyi oluyor. Hiç olmazsa o dönemlere yetişememiş olanlar o anları yaşıyor, geçmişe daha sıcak bakabiliyorlar. Ayrıca, geçmiş günümüzü daha iyi görebilmemizi sağladığı gibi, geleceğe de daha sağlıklı bakabilmemize yararlı oluyor bir bakıma.

Gazetedeki haber sevgili can dostum, değerli İsmet Sıral ağabeyimle ilgiliydi. Aynen şöyle:

"Hazırlıkları 2001 yılından beri devam eden "İsmet Sıral Yaratıcı Müzik Atölyesi" (İsmet Sıral Creative Music Studio/ISCMS) 6-8 Temmuz tarihleri arasında yapılacak etkinliklerle kapılarını açıyor. 'Kapılarını açıyor', boşuna kullanılan bir deyim değil, aslında atölyenin gizli tarihi 1971 yılının New York'una hatta Türkiye'de profesyonel anlamda caz topluluklarının kurulduğu 1950'li yıllara dayanıyor."

Evet, 50'li yıllarda tanıdım kendisini. Mümtaz bir insan, inanılmaz bir müzisyendi İsmet Ağabey. Tenor saksafon çalıyordu o günlerde. Sabahın ilk ışıklarına kadar caz yaptığı bir gece, "Neyi ve flütü hakladım, şimdi bas saksafonla savaşıyorum" demişti bana. Onu da haklamıştı sonunda. Kimi barda "rakıya ambargo" konulduğu günlerdi o günler. İçki kültürümüzün yoğun olarak değişime ve gelişime uğradığı yıllardı o yıllar. Ama, gelenek ve görenekleriyle emektar meyhanelerimiz yaşamını aynen sürdürüyor, rakı âdâbının tüm incelikleri, jargonu ve ritüeli büyük bir titizlikle aynen uygulanıyordu.



O dönemde, İsmet Sıral Orkestrası İstanbul Hilton'un Roof Bar'ında müzik yapıyordu. Piyanoda Şerif Yüzbaşıoğlu, davulda Salim Ağırbaş, klarnette Hrant Lusigyan, solo gitarda Cesa (İtalyan), kontrbasta Toma (Bulgar) ve tabii tenor saksafon ve flütte İsmet Sıral. Ben de kulübün barında genç ve toy bir barmen olarak var olma mücadelesi veriyordum o günlerde.

Roof Bar genellikle seçkinlerin tercih ettikleri, dönemin en zarif barlarından biriydi. Oldukça yoğun olduğumuz bir gece, bara gelen iki konuğumu saygı ve güleryüzle karşıladım. Bir süre sonra arzu ettikleri içkileri sordum kendilerine. Konuklarımdan biri, "İki kırmızı viski hazırlayıver bize" deyince, Johnnie Walker Red Label (kırmızı etiket) viski, iki viski kadehi ve iki 'highball' bardağıyla servise girdim. Viskilerini sek mi, yoksa buzlu mu içeceklerini sorduğumda, siparişi veren konuğum hiddetlenerek, "Bu ne?.. İki kırmızı viski istedim senden, kırmızı viski yapmasını bilmiyorsan eğer, ustana sor, o hazırlasın" diyerek çıkıştı. "Efendim…" diyerek söze başladığım an tekrar çıkışınca, çaresiz ustam Garbis Takesyan'a sığındım. Kendisi highball bardaklarında votka, portakal ve limon suyu, şeker şurubu ile içkileri hazırlamaya başladı. Bardaklara narçiçeği şurubu (Grenadine) ve soda ilave ederek bar kaşığı ile karıştırıp, portakal dilimleriyle süsleyerek konuklarımıza ikram etti.

Konuklarımızın keyfine diyecek yoktu artık… Onlar kadehlerini dostluğa davet niyetleri ile tokuştururken, ben donakalmış sadece düşünüyordum. Kırmızı viski olsa olsa Johnnie Walker Red Label olabilirdi diyordum kendi kendime. Çünkü kırmızı etiketle, kırmızı viski az da olsa çağrışım

yapıyordu. “Boğaziçi (Special)” kokteyli ile viskinin ilgisi neydi?.. Benzerlikler neydi ki?” diyerek düşünceye daldım. Olay beni o denli etkilemişti ki, servisten düşmüştüm.

Gecenin finalinde herkes gitmiş, İsmet Sıral, Şerif Yüzbaşıoğlu, Salim Ağırbaş ve ustam Garbis beyle baş başa kalmıştık artık barda. Yıkılmışlığım hâlâ devam ediyordu. Beraberce içki kültürleri üzerine söyleşiyor, olayı tartışıyorduk. Ustam Takesyan, “Öğreneceksin, öğreneceksin, ama önce yılmamayı, yıkılmamayı öğreneceksin” diyerek beni teselli etmiş ve konuyu bağlamıştı. Açık kehribar renkli viskiyi bugün hâlâ öğrenmeye çalışırken, yılmamayı, yıkılmamayı öğrendim artık. Kırmızı viski tutkunu konuğuma gelince. Daha sonraki günlerde kendisiyle kurduğum dostluk köprüleri sayesinde o artık ‘Boğaziçi (Special)’ kokteyli içiyordu. Ama ben kırmızı viski adlı özel karışımı bir türlü öğrenememiştim, öğrenemedim de…

Aynı yıllarda, barda temel içki olarak önce kokteyller, sonra da viski içilir düşüncesiyle, Atlas Sineması’nın giriş bölümünde bulunan “Kulis Snack-Bar”ının amerikanbarında rakı servisine ambargo konmuştu. O dönemde İstanbul barlarının bazılarında da uygulanıyordu bu ambargo. İçki kültürümüz temelde geleneksel rakı âdâbıyla yoğrulduğu için, tüm inatlaşma ve zıtlaşmalara rağmen bu ambargo tutmamıştı. Ambargoyu uygulayanlar kısa bir süre içinde pes etmek zorunda kaldılar. Çünkü rakı ambargoyu tanımaz. Geçmiş dönemlerde de tanımamıştır, bugünlerde de, yarınlarda da tanımayacaktır…

Barların kimlik değişimi geçirdiği süreç içinde böylesine ilginç olaylar, çelişkiler yaşanıyordu. Aslında, barda ne geleneksel içkimiz rakıya ambargo konulabilir, ne de -konuk ısrarla istese bile- kırmızı viski adı altında bir kokteyl yapılabilirdi. Bu çelişkiler genellikle bar görevlilerinin olası bir olayı önleyebilme çabalarından, hem de bara gelen konukların bazılarının içki kültür seviyelerinden kaynaklanıyordu. Bu olayların tam tersi de yaşanıyordu, hem de sık sık…

Sözün kısası rakı kişilikli bir içkidir, ambargo tanımaz.

Kadehin Üstüne Kapanan Perde…



Ramazan ayının gelmesiyle meyhanelerin bazıları kapanır, siyah, kalın perdeler ile örterdi camlarını. 1950'li yılların başlarından söz ediyorum, yani benim "miço" (meyhane komisi) olarak servis tepsisini elime aldığım ilk günlerden.

Bu önemli geleneği biraz daha açayım isterseniz ama önce bir hususu vurgulamam gerekiyor. Geleneksel meyhanelerimiz gelenek ve görenekleriyle, jargonu ve ritüeliyle dile getirilmelidir diye düşünüyorum. Zira, nostalji duygularımıza kapılarak eklemeler ya da eksiltmeler yaparsak hem kendimizi, hem o dönemlere yetişememiş olanları, hem de gelecek kuşakları yanıltmış oluruz. Bu nedenle meyhaneler, köhne masaları, mütevazı iskemleleri, mezeleri, gramofonları, çiçekçileri, lavaboları, tuvaletleri, tuvaletlerindeki musluk ve maşrapaları, mutfaklarındaki sinekkapanları, tel dolapları, olabildiğince de isim zikredilmeden müdavimleriyle dile getirilmeli. Pek tabii ki o anlamlı gelenek ve görenekleriyle de…

İşte Mübarek Ramazan Ayı boyunca bazı meyhanelerin kapalı tutulması da bu güzel geleneklerden biriydi. Belki de bu nedenle olacak, akşamcı rakı tiryakilerinden bazıları Ramazan arifesinde bir hayli yükleme yaparlar ve kendilerini meyhanelerin kapanış dönemine hazırlarlardı. Ayrıca Oruç Ayı süresince içkiden uzak durulması sağlık açısından da çok önemliydi akşamcılar için.



Ramazan ayının gelmesiyle birlikte çoğu meyhane kapılarını tüm müdavimlerine kapattığı için, görevli personelin önemli bir bölümüne de yıllık izinleri verilirdi. Bu süre içinde mekânın genel temizliği ve bakımı yapılır, onarılması gereken yerler onarılırdı. Ayrıca, mutfakta kullanılan tencere, kazan gibi bakırlar kalaylanmak üzere kalaycılara gönderilir, servis tabakları da yenilenirdi. Bu arada güneşten solan perdeler mutlaka yenileriyle değiştirilirdi.

Arife günü yaklaştıkça, gerek meyhane görevlileri, gerekse müdavimler hareketlenmeye başlar, kendilerini yeni dostluk ve kaynaşma sofralarına hazırlarlardı. Arife günü tüm hazırlıklar tamamlanır, destanımsı kalemli Reşat Ekrem Koçu'nun da eserlerinde vurguladığı gibi, bu hazırlıklardan bazıları meyhanenin müdavimlerine, "Artık bizleri de hatırlayın" mahiyetinde evlerine gönderilirdi. Kimi zaman bayram günleri evlerde yenilebilecek bir uskumru dolması, kimi zaman bir barbunya pilâki, kimi zaman da meyhanelerin o enfes lezzetlerini hatırlatan topik veya fava olurdu bu hatırlatma nesneleri. Genellikle de orta halli kesimlerin yaşadığı semtlerde yer alan esnaf meyhanelerinde uygulanırdı bu gelenek.

Meyhane müdavimleri de bu anlamlı jesti karşılıksız bırakmaz, bayramın birinci günü meyhaneye hatır ziyaretinde bulunurdu. Ancak o gün içki ikramı yapılmaz, bayram tebriğine gelen konuklara çeşitli tatlılar ikram edilir, ardından hatır kahveleri içilirdi. Bayramın ikinci günü ise, artık normal servise geçilir, meyhaneler de tekrar gerçek kimliklerine kavuşurlardı. Ama, kadehin üstüne perdeler kapatılırdı her zaman.

Siyah perdeler geleneğine gelince. Ramazan ayı boyunca meyhanelerin siyah kalın perdeleri kapalı tutulurdu hep. Böylece temizlik ve hazırlık çalışmaları da gözlerden saklanmış olurdu. Aslında “perde geleneği” meyhane kültürümüzde hep vardı. Geleneksel meyhanelerimizde “vakt-i kerahet” gelmeye başladığında perdeler yavaş yavaş kapanmaya başlar, meyhane müdavimleriyle dolduğu anda tüm perdeler tamamen kapanmış olurdu. Bu zarif gelenek bir anlamda içki içmeyen dini bütün insanlarımıza gösterilen saygıdan kaynaklanıyordu.

Bizim yetişebildiğimiz meyhanelerin çoğunda uygulanırdı bu güzel gelenek. Meyhanelerde perde kapatma geleneği sadece mahallelerin sokak aralarında ya da ana caddelerin kuytu köşelerinde bulunan esnaf meyhanelerinde değil, Büyükdere, Sarıyer ya da karşı kıyıdaki Kanlıca, Kuzguncuk sahilinde hizmet veren sahil meyhanelerinde de uygulanırdı. Çalgılı meyhanelerin çağdaş anlamda ilklerinden biri olan Gaskonyalı Toma’nın Bebek’teki sosyetik meyhanesinde bile…

Bu zarif ve anlamlı gelenek, Ramazan Ayı boyunca da gün boyu ve bütün ay süresince titizlikle uygulanırdı. Ne güzeldir ki, bu geleneklerden bazıları günümüzde de ihtimam ve itinayla uygulanıyor.

Rakı Kadehinde Kadının Eli…



"İşi bilen düşü yaşar" sözü boşuna söylenmemiştir. Meyhane kültürünü gelenek ve görenekleriyle, jargonu ve ritüeliyle bilip düşü yaşamış olanlardan biri de hiç kuşkusuz ki merhum **Ümit Deniz Bey** idi. Salon ve sofra âdâbına kusursuz vakıf olan Ümit Bey, aynı zamanda zengin bir rakı kültürüne de sahipti. Bu nedenle yakasından kırmızı karanfilini eksik etmediği gibi, mendil cebinden de '**rakı kadehi kılıflığı**'nı eksik etmezdi hiç. Rakı kılıflığı tığ örgüydü ve krem rengindeydi.

Tan, Son Telgraf, Cumhuriyet, Tasvir, Yeni Sabah ve Milliyet gazetelerinde muhabir ve yazar olarak çalışmış olan Ümit bey, çok renkli kişiliği ile birkaç filmde rol de aldı. Ayrıca, inanılmaz etkileyici davudi sesiyle birçok filmde seslendirme yaptı. Bunlarla da kalmayıp, gazetecilik döneminde gözlemlediği olaylardan yola çıkarak yarattığı 'gözüpek gazeteci' "**Murat Davran**" tipiyle on beş yıl kadar polisiye roman yazdı. Bunlardan bazıları televizyon dizisi olarak uyarlandı. "**Ölüm Perdesi**" ve "**Azrail'in Habercisi**" Atıf Yılmaz, "**Sessiz Harp**" ise Ömer Lütfü Akad yönetiminde filme alındı. Ayrıca, "**Drakula İstanbul'da**" filminin senaryosunu yazdı.

Çevirileri arasında "**Ölüm Çemberi**" (M. Spillane), "**Cezanı Çekeceksin**" (M.Roseoe), "**Katil Aramızda**" (J. Hadley) gibi eşsiz eserleri bulunan Ümit beyin "**Elenika**" adlı bir şiir kitabı da vardır.

Ümit Bey, l960'lı yılların sonlarında İstanbul Hilton Lâlezar barının en saygın müdavimlerinden biriydi. Ben de söz konusu barın yöneticisiydim o günlerde. Bara geldiği zaman çalışan tüm görevlilerin ayrı ayrı hatırını sorar, sıcacık esprilerle taburesine otururdu. Ve hemen mendil cebindeki rakı kadehi kılıflığını çıkarıp bankonun üzerine bırakırdı. Ardından barda oturan dostlarının da hatırını sorup rakı siparişini verirdi. Tekle duble arası bir ölçüsü vardı Ümit Bey'in. Tek parça buzu ve suyunu bilahâre ilâve ettirirdi. **Rakısı sunulduğu zaman, önce ayağa kalkar, sonra özenle kadehinin kılıfını geçirir, daha sonra da "Pembe ceketli çocuk, buz ile**

suyu ilâve ediver lütfen” derdi. O yıllarda Lâlezar Bar’da görevli barmenler pembe ceket giyerlerdi. Rakıya özel bir saygı gösterdiği her halinden belli olurdu. Ceketinin düğmelerini ancak kadehten bir yudum aldıktan sonra açardı.



Ümit beyin çok sevdiği mezelerden biri **tuzu iyice alınıp biberle terbiye edilmiş beyaz peynir**, diğeri ise **soğutulup buz üzerine yatırılmış kavundu**. Rakı kadehine kılıflık geçirme geleneğini en son uygulayanlardan biriydi mümtaz insan Ümit Deniz. Ayrıca kendisine hizmet etmek de insana ayrı bir mutluluk ve zevk verirdi.

Bu gelenek, geçen yüzyılın başında elektriğin yaygın olarak kullanılmaya başlamasıyla ortaya çıkmıştır. İlk önce rakı kadehlerinin soğutulduğu karlıklar devre dışı kalmış, sonra rakılar soğutucularda soğutulmaya başlanmış, ardından da limonata (Limon şerbeti) bardakları devreye girmiştir. Limonata bardağının devreye girmesiyle birlikte daha da pratiğe gidilip rakıya buz ilâve edilmiştir. Bu durumdan da kolayca anlaşılacağı gibi, değişime gelişen teknoloji neden olmuştur. Ama, hemen her konuda olduğu gibi, teknolojik gelişim kaliteyi olumsuz yönde etkilemiştir.

Bilindiği gibi, yeterince soğutularak içine soğuk su ilâve edilen rakı, içim süresi içinde yoğunluğunu korurken, içine ilâve edilen buzun erimesiyle lezzeti olumsuz yönde oldukça etkilenir. Hele kadehin dibinde kalan kısım kimi zaman içilmez hale gelir. Yani kadehten alınan ilk yudumlarla son yudumcuklar arasında büyük bir lezzet farkı ortaya çıkar. İşte bu sebeplerden dolayı kılıflıklar kullanılmaya başlanmış, böylece elin temasıyla (el hararetiyle) buzun erimesinin az da olsa önlenmesi hedeflenmiş. Ayrıca kadehin görünümü de hoş bir hale getirilmiş.

Ne güzeldir ki bundan yirmi sene evvel sık sık dile getirdiğim tığ örgü rakı kadehi kılıfları bugün bazı meyhaneler kullanılmaya başlandı. Ne kadar

mutluyum bilemezsiniz. Umarım daha sık olarak kullanılır hale gelir. Çünkü “**yaşam bir andır, o anın içinde de bütün güzellikler yaşanır**”.

Hasılı, bütün bu güzellikler hanımların narin ama maharetli elleri sayesinde ortaya çıkmış. Hayatın güzellikleri, renkleri bunlar. Bu güzellikleri de kadınlar yaşatıyor bizlere. Bu nedenle de ben “**Kadının olmadığı diyara güneş doğmaz, erkeğin olmadığı yerde kadın doğurmaz**” derim her zaman.

Günleriniz pırıl pırıl güneşli olsun, kalbiniz sevgiyle dolsun hep.

İçkili Dünyamıza İz Bırakan Hanımlar…



Söze önemli bir konuya değinerek başlamak istiyorum. Ne yazık ki, günümüzde yayınlanan kitapların bazılarında, geleneksel meyhanelerimizin sakileriyle günümüz barmeni bir tutulup ayrım yapılmıyor. Oysa ki, Osmanlı Dönemi'nde meyhanelerin içki tevzi tezgâhlarında görev almış olan "**tezgâhçı**", genel tabir ile "**mastori**" veya sofrada konuklara hizmet vermiş olan "**saki**" (ortacı) ile günümüz barmenini aynı kefeye koymak doğru değildir. Yapılan yiyecek ve içecek servisinde, yani hizmette benzerlikler vardır belki, ama o zamanki meyhane müdavimlerinin, bazılarının sakilerden beklentileri hizmetin çok ötesinde; adını koymakta güçlük çektiğimiz beklentiler bunlar. Edebiyatımızda yer alan "**Sakiname**"ler kimler için yazılmış? İlerideki yazılarımdan birinde bu önemli konuyu, yani sadece sakileri ve sakilik mesleğini ayrıntılarıyla dile getireceğim. Eski meyhanelerin kapılarını aralayıp içeriye girdiğimiz zaman, sanıyorum barmenle sakinin arasındaki farklılıklar daha net olarak ortaya çıkacaktır. Ne kadar yadırgasak da yaşanmış bunlar içkili dünyamızın bir döneminde. Şimdilik konumuzun dışında. Aslında ben uzun yıllardan beri kullanmakta olduğum "**barbay**" ve "**barbayan**" tabirlerine gelmek istiyorum öncelikle.

Bilindiği gibi, geçmiş dönemlerde meyhane idarecileri olan "Meyhane Ustaları"na, bir başka deyişle "Usta Meyhaneci"lere "**Barba**" deniliyordu. Barba aslında İtalyanca bir sözcük, sakallı ihtiyar, sakallı erkek anlamına geliyor. Rumlar da bu tabiri aynı anlamda kullanırlar. Her nasılsa barba tabiri içki kültürümüze girmiş, hatta edebiyatımıza. Bu sözcüğü pek kullanmasak da içki kültürümüzden çıkaramayız. Ancak, bu sözcüğe, yani 'barba'ya "Y" harfi ilave ederek meyhane geleneklerimizden bir unsuru korumuş olabiliriz belki. Pek tabii ki, bu kanaat ve bu yargı sadece beni bağlıyor. Ayrıca, İngilizce bir sözcük olan barmen de "barbay" anlamına gelebiliyor. Bugün de aynı kanıdayım ve bu kanı sadece beni bağlıyor. Ayrıca, "Uluslararası Barmenler Birliği" (International Bartenders Association/IBA)'nın 13 Ekim 1996 tarihinde Tokyo'da düzenlemiş olduğu

“I.C.C. Uluslararası Kokteyl Yarışması’nda, “Bar-Maid”ler kategorisini, “**Bar Ladies**” kategorisi olarak adlandırmıştır. Bar-Lady tabirinin karşılığı ya “Bar Hanımefendisi”, ya da “Bar-Bayan” olabilir. Başka ne olabilir ki? Kanımca bu uzun yıllardan beri kullanmakta olduğum ‘Barbayan” tabiri olabilir sadece. Hanımlara barbayan dediğimize göre, pek tabii ki beylere de barbay dememiz gerekiyor. Ben de öyle yapıyorum zaten.



Sevgili **Özlem Ekmen** Hanım da bu barbayanlardan biri. Kendisi 1996 yılında Tokyo’da düzenlenmiş olan Uluslararası Kokteyl Yarışması’nda, Bar-Ladies kategorisinde, yani hanımlar kategorisinde ülkemizi başarıyla temsil etmiş, 39 ülke arasından “**Midnight Motion**” kokteyli ile **Dünya Birinciliği’ni kazanmıştır**. Muhteşem bir başarıdır bu. Bir de geçmiş dönemlere bir bakalım isterseniz. Daha önceki yazılarımda sık sık dile getirdiğim gibi, rakı sofrasında kadının bulunması yadırganır, kadının bulunduğu sofra muteber bir sofra olarak kabul edilmezdi. Hatta 1950’li yıllarda bile bu böyleydi. Ayrıca, içkili bir mekânda çalışmak isteyen hanımların “Çalışma Belgesi”, yani bir nevi konsomatris vesikası alması gerekiyordu. Nerelerden nerelere… Bugün ise, Dünya Şampiyonumuz Sevgili Özlem Ekmen Hanım Amerika’da bizleri onurla temsil ediyor, bizler de onunla gurur duyuyoruz.

İçkili dünyamıza iz bırakan bir diğer hanım ise, Sevgili **Güngör Bayrak** Hanım. Onun öyküsü de bir içkili mekânda, İstanbul Hilton’un İngiliz Pub’ında başladı. Bugünlerde ‘Gümüş’ adlı televizyon dizisinde kurnaz ve geçimsiz anneyi oynayan Güngör Hanım, o günlerde servis hostesiydi söz konusu pub’da.

İngiliz pub’ı 1960’lı yılların sonlarına doğru İstanbul Hilton’un zemin katında hizmete açılmıştı. Ülkemizin ilk İngiliz pub’ıydı burası. Çevre

düzenlemesi otantik pub tarzında ve ahşap malzemelerle yapılmış, her köşesine göz nuru dökülmüştü. Barda her türlü içki ve kokteyl servise sunulmasına rağmen, sürümü en fazla olan içkilerin başında fıçı bira geliyordu hep. O dönemde pub'ın mönüsünde bulunan "Giant Roastbeef Sandwich" özel olarak yapılmış tahta malalarla servise sunulurken, mekânın en ilginç lezzeti olarak "Oriental Fondue" konukların beğenisini toplardı. Oryantal Fondü, Gorbon Seramik tarafından özel olarak üretilmiş seramik tabaklarda hazırlanırdı. Seramik tabakların orta bölümüne minik bir mangal konur ve tabağın yan taraflarında bulunan çukur kısımlara kuşbaşı olarak doğranmış kuzu etleri, piliç ve ciğer ilave edilirdi. Diğer çukur kısımlara da fondüde kullanılan soslar ve soğan piyazı doldurulurdu. Ayrıca Oryantal Fondü'nün özel şişleri ve maşası da vardı. Pek tabii ki fondüye buz gibi rakı eşlik ederdi. Bu veya benzeri sunumlarla oryantalist bir hava yaratmaya çalışıyorduk bir İngiliz pub'ında. Başarılı da oluyorduk çoğunlukla.

Salonda servis hizmeti veren hanımlardan biri de Güngör Hanım'dı. **Vitali Hakko** Bey burada keşfetti kendisini. Ben de pub'ın yöneticisiydim o dönemde. Vitali Bey, Vakko tarafından düzenlenen bir defile sırasında beni masasına çağırarak Güngör Hanım'ı bu defilede podyuma çıkarmak istediğini söyledi. Sevindim Güngör adına. Gerekli izni idareden aldıktan sonra kendisi podyumdaki bir gondol içinde yerini aldı ve bu gondolla şöhretin zirvelerine ulaştı. Önce oteldeki görevinden ayrıldı, sonra Nişantaşı'nda bulunan "LCC" ajansında mankenlik eğitimine başladı. Bu eğitimin ardından İngiltere'de bulunan "Ladies School"da zarafet ve şıklık eğitimini tamamladı. Daha sonrası anlatmama gerek var mı bilemiyorum.

İçki kültürümüze önemli bir iz bırakmış olan Sayın **Fügen Basmacı** ise, içkili dünyamızda tarihi bir sayfa açmıştır. Önce bir rakı gurumuza, Sevgili **Muhittin Karavelioğlu**'na değinip, sonra tekrar Fügen Hanıma döneceğim. Muhittin Hocam ziraat mühendisi olup bir alkol uzmanıdır. Geleneksel rakımızın standart oluşturulması safhasında Avrupa Konseyi Yüksek Alkollü İçkiler Konseyi'ne 15 defa katılarak geleneksel içkimizin konsey tarafından tescil edilmesi için uzun yıllar uğraş vermiştir. Ancak, bu yoğun uğraşları sonrasında rakımız, "Türk Rakısı" olarak Sevgili Hocam Fügen Basmacı Hanım'ın Tekel Alkollü İçkiler Müessesesi Kalite Kontrol Görevlisi (Sorumlusu) olduğu dönemde, Avrupa Konseyi tarafından tescil edilmiştir. Fügen Hanım bu başarısıyla tarihe imzasını atmıştır. Kendisi

İstanbul’un kibar ve nazik kültürüyle yetişmiş, zarif bir insandır. Bugün başkaları geleneksel rakımıza sahip çıkamıyorsa, bunu başarmış olan Sevgili Hocam Fügen Hanım’dır. Kendisine ne kadar şükran ve minnet duysak, bence azdır.

İşte sevgili arkadaşlarım, bu iyi ve güzel insanlar, içkili dünyamıza iz bırakmış olan üç güzide münevver. Yeri geldikçe diğerlerine de değineceğim.

Gurme ve Gurme Meyhaneleri…



Bilindiği gibi, gurme konusunu bizlere benimseten merhum Tuğrul Şavkay Bey olmuştur. 1980’lerin sonlarında kendisinin Gayrettepe Vefa Sokağı’ndaki ofisine gitmiştim. O güzel üslubuyla ne içten anlatmıştı bana gurmenin ne olup ne olmadığını. Aslında akşamcı rakı tiryakilerinin üstadı olan Ahmet Rasim Bey de, adını telaffuz etmemiş olsa bile yazılarında hep bu felsefeden bahsetmiştir. Kendisini ipeksi kalemli, balımsı kelamlı Refik Halik Karay takip etmiş, onu da Tarık Aziz Beler desteklemiştir. Hem de “Âdâbı Muaşeret” (Görgü) kitabıyla… Bu arada “Kadeh ve Bardak İçkileri” adlı eşsiz eserin yazarı Kenan Öner’i de unutmamak gerekir. Bugün ise gurme felsefesi her yönüyle ele alınıyor hemen her platformda. Hatta gurme meyhanelerinden bile söz ediliyor. Aslında bu tabiri ben attım ortaya dersem yalan olmaz.

Eski dönemlerde kaçak olarak işletilen “**Koltuk Meyhaneleri**” ve ruhsatlı “**Gedikli Meyhaneleri**” varmış. Gedikliler sonraları “**Selâtin Meyhaneleri**” olarak telaffuz edilmiş, daha sonraları da kimi zaman “**Kebir Meyhaneler**” olarak anılmış. Evliya Çelebi ise, “**Ayaklı**” meyhanelerden “**Piyade**” meyhaneler olarak söz etmiş. Sonraları kaptan meyhaneleri, bahriyeli meyhaneleri, esnaf meyhaneleri, balıkçı meyhaneleri, sahil meyhaneleri, çalgılı meyhaneler ortaya çıkmış. Bunların hepsi ayrı bir işletme tarzıyla işletilirmiş. Bunlardan bazılarına bizler de yetiştik, bazılarında da babalarımız, dedelerimiz, atalarımız “âlem-i ab” eylediler, yani rakı yudumladılar. Bugün ise, hemen her kategoride meyhanelerimiz var. Esnaf meyhanesinden, gurme meyhanesine kadar.



Gurme meyhanesi tabiri hiç yadırganmamalı bence. Bunlara iki güzel örnek vermek isterim. İlki Kuruçeşme'de bulunan "**Fishmekan**". Aslında burası balık ağırlıklı "fine dining" (yemekleri çok lezzetli) bir restoran. Ama mekâna girdiğiniz zaman hemen sol tarafınızda içinde onlarca ama onlarca meze sergilenen vitrinli bir buzdolabının bulunduğunu görüyorsunuz. Salon ise konforuyla gözlerinizi kamaştırıyor. Sofraların düzenlenmesi ve verilen hizmet de insanı hayran ediyor âdeta. Ama, kurulan her sofra da çağdaş bir çilingir sofrası ve bu güzel sofralarda sadece rakı içiliyor. Bana göre burası çağdaş bir gurme meyhanesidir, hem de her yönüyle. İkincisi ise, hemen hepinizin tanıdığı sevgili Beyza Gürbüzer Hanım'ın "**Levendis Meyhanesi**". Mekânın iç mimarisi, salon düzenlemesi, servis takımları ve aksesuarlar muhteşem. Verilen hizmet ise kusursuz… Sofra süresinde 32'lik (show plate) tabaklarda yiyorsunuz meze ve yemeklerinizi, bir de işin içine Beyza Hanım'ın o inanılmaz meyhanecilik sevdası girince, ihtişamlı bir sofra çıkıyor ortaya. Hele bir de sofralarda rakı âdâbının gelenek ve görenekleri, jargonu ve ritüeli uygulanınca ortaya "**Çağdaş Gurme Meyhanesi**" çıkıyor. Hatta ultra modern çağdaş bir gurme meyhanesi…

Ben hep gurme konusuna farklı bir yönden bakmışımdır, halen de öyle. Dilerseniz hep birlikte hatırlayalım gurme felsefesini. Kanımca, gastronomi (yeme-içme) bilimine vakıf olan, yemeği ve içkiyi çok iyi tanıyan ve

sıralayarak seçmesini bilen, seçimini de sadece damak zevki için yapanlara, kısaca “Tadını bilen, tadına varan”lara “Gurme” (Gourmet) deniyor. Gurme bir yaşam felsefesi, zevkin felsefesidir. Üstelik gurme felsefesi sadece günümüze özgü bir felsefe değildir. Bilindiği gibi damak zevkine özen gösterenlerin sofraları hangi ortamda olursa olsun ziyafet sofrasına dönüşür. Ziyafet sofraları da üstün, ince ve zarif zevklerin sonucunda ortaya çıkar. Karın doyurmak için abur-cubur yiyen “Gurman” (Gourmand)’a karşın, gurme, özenle seçilmiş özel lezzetlerin tutkunudur.

Brillat Savarin, “Zevkin Felsefesi” adlı eserinde, “Yeni bir yemeğin bulunuşu, insanı yeni bir yıldızın bulunuşundan çok daha mutlu kılar,” der. Hemen her gurme, yaşamının her anında bu mutluluğu tatmak ister. Aslında bir yaşam tarzıdır bu, pahalı ve zarif bir yaşam tarzı. Bu yaşam tarzında hemen her konuya aşırı hassasiyet ve titizlik gösterilir. Öte yandan, dar gelirli bir ev hanımı kısıtlı bütçesiyle hazırladığı yemeğin ‘sadece’ lezzetli olabilmesi için çabalıyorsa, hedefi ‘önce lezzet’ ise, bu hanım pek tabii ki bir gurmedir. Çok kısıtlı bütçelerle de enfes lezzetler, harikalar yaratılabilir. Yeter ki amaç, karın doyurmak değil, yemek yemek olsun. Özenle hazırlanmış lezzetlerle daha keyifli karın doyurulur. Önemli olan bu ince çizgiyi yakalayabilmektir. Bunu yakalayabilmek için de her yemeğe ya da içkiye bir servet ödemenin gereği yoktur. Örneğin, her gurmenin servet değerinde “yıllanmış şarap” içmesi söz konusu olamaz. Bu çok özel bir durumdur ve ölçü değildir. Dileyip içen gurmenin artısı olur, içmeyenin eksisi olmaz.

Ayrıca, çağdaş yaşam tarzı, çağdaş sofralarımız bir anda oluşmadı. Çağdaş sofralarımızın temelleri geçmişte atıldı. Bizler de bu temelleri geliştirdik, daha da çağdaş boyutlara getirdik. Gelecek kuşaklar daha da çağdaş boyutlara ulaştıracaklardır. Sözün kısası, gurme felsefesi ‘adı dile getirilmemiş olsa bile’ dünde de vardı, bugün olduğu gibi yarınlarda da olacaktır. Hiç unutulmamalıdır ki, “**Papaz Yahnisi**” lezzetine, “**İmam Bayıldı**” lezzeti naziresiyle gülümseyen, “Zevk-i selim sahibi”, ve “Âdâb-ı Muaşeret tutkunu” ve de “Salon Âdâbı” ile dopdolu hoşgörü zenginlerinin torunlarıyız. Onlar minnet ve şükran bekleyerek değil, sadece insan olmanın sorumluluğunu yerine getirebilmek için attılar bu sofraların temellerini.

Nur yüzlü, ahu gözlü ninelerimiz, “**Kalbe giden yol lezzetten geçer**” deyişini bir ömür boyu benimseyerek, “tadı damağımızda” kalması için nice

lezzetler, nice harikalar yaratmışlardır. Tadın damakta kalması “damak hafızası”ndan başka ne olabilir ki? Damak zevki, damak hafızası olmayanların damaklarında tat kalabilir mi, “Tadı damağa hitap eden”, “Tadına damakta varılan” lezzetler yaratabilir mi hiç? Asla… Damak hafızası olmayanlar hiçbir zaman lezzetin gerçek tadına varamazlar. O halde ve gurme felsefesinin özü “Tadını bilen, tadına varan” olduğuna göre, **Sütlü Sebze Çorbası**’nı da, **Hünkar Beğendi**’yi de, **Kul Aşı**’nı da, **Nazlı Aş**’ı da bizlere sunmuş olan ninelerimizin her biri bir gurme idi. Bunun aksi savunabilir mi hiç?... Savunulamaz asla…

Ne güzeldir ki, 2010 yılında **Avrupa Kültür Başkenti** olacak İstanbul’umuzun “**Ultra Modern Çağdaş Gurme Meyhane**”leri de var artık. Darısı diğer kentlerimizin başına. Bu arada meyhaneciliği bir sevda olarak yapan Sevgili Beyza hanıma ve bu işi sevda olarak gören bütün hanım meyhanecilerimize sonsuz teşekkürler. Minnettarız onlara…

Hünerli Hanım Meyhanecilerimiz…



Bugünlerde İstanbul gece eğlence hayatında, özellikle de meyhanelerde hanımların yüksek ökçeli topuklarının narin sesleri yükseliyor. Rakı sofralarımız yeniden şekilleniyor âdeta. Hem de ne şekillenme… Yüksek topuklulardan Ayşe Şensılay Giritli Meyhanesi'nde, Beyza Gürbüzer Levendis Rum Meyhanesi'nde, Devrim Aydoğan Fenerbahçe Mey Kalamış'ta ve Deniz Girti Dokurlar ise İstiklal Meyhanesi'nde rakı tutkunlarına ve akşamcı rakı tiryakilerine inanılmaz sofralar hazırlıyorlar. Onların hünerli ve maharetli elleriyle, yaratıcı ve yenilikçi yürekleriyle çilingir sofralarımız yeniden hayat bularak, âdeta "ben buyum işte" dedirtiyor insana. Hayatın ritmine ayak uydurarak… Pek tabii ki hanımların o sihirli elleri sayesinde yaşanıyor bütün bu güzellikler.

Aslında Ayşe Hanım, Boğaziçi Üniversitesi Turizm ve Otelcilik Yüksek Okulu mezunu, kendisiyle bütünleştirdiği mekânı da her nedense bana eski günleri, o inanılmaz sıcaklıktaki geleneksel meyhanelerimizi hatırlatıyor. Beyza Hanım ise psikolog; evet yanlış okumadınız psikolog, ama uzun yıllardan beri meyhanecilik yapıyor. Devrim Hanım da Mimar Sinan Üniversitesi, eski adıyla Güzel Sanatlar Akademisi Mimarlık Fakültesi mezunu ünlü bir mimar, ama meyhaneciliği seçmiş. Oldukça da iddialı bu konuda. Çiçeği burnunda Deniz Hanım ise, Boğaziçi Üniversitesi İngiliz Dili ve Edebiyatı Bölümü mezunu, ama o da meyhaneciliğe soyunmuş, hayatın o karşı konulmaz ritmine ayak uydurarak, rakı keyfinden ödün vermeyen rakı tutkunlarına çilingir sofraları hazırlamaya başlamış. Hem de ne sofralar; mezeler yelpazesinde seksenin üzerinde meze çeşidi var. Buna inanmak mümkün değil. Üstüne üstlük bu insanlar yüksek lisans sahibi, salon ve sofra âdâbını her yönüyle çok iyi bilen dolu dolu insanlar. Evrensel içki kültürlerini de…



Örneğin Beyza Hanım’ın Levendis Meyhanesi... Aslında Beyza hanımı iyi tanıyorum, hep gönlünde salaş, bakımsız, bohem bir meyhane yatıyor, çok benimsiyor eski dönem meyhanelerimizi. Ama, meyhanesine ayak bastığım anda, bu hanım uçmuş dedim içimden; meyhanenin ambiyansı bir anda büyüledi beni. İnanamadım gördüklerime. Süper değil, ultra süper bir meyhane burası, ama her yönüyle... Masama oturduğum zaman sofranın zenginliğine, o inanılmaz lezzetteki mezelerine hayran kaldım. Ayrıca, böylesine lüks servis takımlarını inanın ki en iddialı restoranlarda bile bulamazsınız. Mekânın ve sofranın ihtişamını hayranlıkla seyrederken, rakımı yudumladım. İşte o anda gözlerim ve bütün benliğim zaman tüneline daldı ve kendimi 50’li yıllardaki o emektar meyhanelerimizin bir köşesinde buldum. Kendi kendime, “Vefa, bu bir devrimin ayak sesleri değil de nedir” diye sayıkladım. Evet, bu ileride yaşayacağımız bir devrimin ayak sesleri değil de nedir acaba?...



Canım meslektaşım, o kalender-meşrep ve hoşgörü zengini sevgili Ayşe Hanım’a gelince. Bu yüce insan emektar bir ahşap binada muhteşem bir meyhane yaratmış. Hem de ne meyhane. Anlatmaya ne dilin gücü yeter, ne de kelimeler. Gelenek ve görenekleriyle, jargonu ve ritüeliyle ne otantik

çilingir sofraları kuruluyor bu şirin mekânda, ne anlamlı sohbetler yapılıyor. Evinizde hissediyorsunuz kendinizi her yönüyle. Ayşe Hanım ilk meyhanesini on iki sene önce Bodrum Türkbükü'nde açmış, sonra Ankara'daki meyhanesi buna eklenmiş, daha sonra da söz konusu meyhane devreye girmiş, üç yıl kadar önce. Sabahın köründe mutfak malzemelerini almak için alışverişle güne başlıyor, sonra önlüğünü takıp mutfağa geçerek mezeleri ve yemekleri hazırlıyor, daha sonra da konuklarını karşılama faslı başlıyor. Her gün ama her gün yaşanıyor bütün bunlar. "Haydi mesai saatim bitti, ben gidiyorum" demiyor hiç. Nasıl desin ki, gönül koymuş bu işe bir kere.

Deniz Hanım'ın ise otel işletmeciliğinden deneyimi var. Kendisini konuklarının oturduğu sandalyede düşünüyor, onların yerine koyuyor kendini hep. Bu nedenle onların istek ve beklentilerine en iyi şekilde cevap verebiliyor. Mekânın iç düzenlemesi çağdaş çizgileri yansıtıyorsa da yarattığı o sıcak meyhane atmosferiyle insanı büyülüyor. Kurduğu rakı sofralarının mezelerinin çeşitliliği ve lezzet kalitesi ise, inanılmaz. Bunlara bir de kendisinin içten ve sıcak ilgisi eklenince, ortaya gerçekten harika bir meyhane çıkıyor. Aynı Devrim Hanım'ın meyhanesi gibi ama Devrim Hanım mimar olması sebebiyle mekânını daha bir otantik meyhane havasında döşemiş. Geleneksel meyhane işletmeciliğini de daha çok benimsemiş.

Bütün bu dile getirdiklerim son günlerde hanımların yarattığı meyhanelerde yaşananlardan küçücük kesitler sadece. Ben bu güzelliklere gelecek günlerde yaşanacak bir devrimin ayak sesleri diyorum, pek tabii ki duygularımın esiri olmamaya çalışarak. Ama, yine de bütün gönlüm ve benliğimle kutluyorum "**Bu iyi ve güzel insanları**"… Umarım daha büyük başarılara imza atarlar zaman içinde.

Rakı Muhabbetleri



Argolu Rakı Sohbetleri 1



Serince bir sonbahar akşamıydı. Sert bir rüzgar esiyordu dışarıda. Küçük Ekspres Meyhanesi'nin kuytu bir köşesine çöreklenmiş, aheste aheste demleniyordum. Semaverin üstündeki çaydanlıkta demlenen çay misali… Birden Asabi Müştak girdi içeri. Bir şeylere sinirlendiği her halinden belli oluyordu. "Hayırlı akşamlar, sofranız bereketli olsun" diye seslendi meyhanedekilere. Yanındaki Manzara İsmail de aynı dileklerde bulundu. Asabi Muştak ne kadar hırçın ne kadar bıçkın ise, Manzara İsmail de o kadar munis ve halim selimdi…

Ayrıca, bu aleme takılmazdı pek. Acemisiydi rindan sofralarının. Bilmezdi rakının örfünü adetini hiç. Şaşırdım. "Bunun ne işi var burada" dedim içimden. Yanı başımdaki masaya oturdular. İster istemez kulak misafiri oldum kendilerine. Asabi Muştak daha masaya oturur oturmaz Manzara İsmail'e dönerek, "Haydi bir papaz uçuralım gırgırına, güllüm atalım" dedi hafifçe sırıtarak. Başladı argolu sohbet.

- Beleşe yatmadan, otlamadan, helalinden cümbüşleyelim… Çakıştıralım, çekizleyelim, dipleyelim, gagayı ıslatalım… Ama, ne ibiş olalım, ne de zurna. Cıvataları gevşetelim, kıkırdayalım, gıcırdatarak makaraları çekelim, gevşetelim… Kafaları dumanlarken, habeye kayalım. Şenliğe yumulup adabıyla zilliği kıralım… Anzarot sofrası mancasız olmuyor…



- Anzarot mu?

- Evet, anzarot sofrası, rakı sofrası mezesiz olmuyor.

- Akyazılıyı, Fahrettin Kerim’i duydum ama anzarotu duymamıştım.

- Anzarottan başka, rakıya, apeki, çarmak, çarmakçur, dem, duziko, düz, imam suyu, islim, istim, pırna, pirne, piriz, piyiz, piys ve süt de denir.

- Gıravatlıyı, yani “Kulüp Rakısı”nı anladım ama, çarmakçur, düz, duziko da nereden çıktı?...

- Ermeni barbalar çarmakçur demişler rakıya herhalde… Düz yani anasonsuz rakı Balkanlardan bir hatıra… Anzarot ise kalitesi iyi olmayan rakı için kullanılmış.

- Bak meyhaneci geliyor!...

- Ortacı!...

- Safa geldiniz efendim!...

- Safa bulduk… Bize bir küçük getir, biraz da meze.

- Baş üstüne efendim.

- Temin rakının bir adının da piyiz olduğunu söyledin; ben piyizi yemek olarak biliyordum.

- Yoo.. Piyiz içkiye denir; antifiriz, cila, islim, istim, mazot, tabanca, ustura, menekşe, mor gibi…

- Mor mu?..

- Mor, yani mavi ispirto… Mavi ispirto müptelaları ona menekşe de derdi.

- Peki cila nedir ki?...

- Sert bir içkiden sonra içilen daha hafif içki… Mesela bazıları “Rakıya birayla cila çek, gogoya baklavayla” der. Hakikaten rakıdan sonra buz gibi bir bira iyi gider, yakışır…

- Ya tabanca?

- Tabanca tabirini bitirim ve bıçkınlar konyak veya kanyak için kullanırlar. Küçük cep kanyağı için. Biliyorsun yeni yetmeler de “Coca Cola”ya “Amerikan Suyu” diyorlar; benzetme…

- Bak ilerdeki şu şişman çok sarhoş olmuş galiba?

- O mu?... O’nun lakabı fıçıdır. Vantuz… Adam rakıyı içmez, emer… Sohbeti de hiç çekilmez, geyik muhabbetine yatar hep.

- Ya yanındaki, zırt pırt içiyor, haftaym bile vermiyor.

- O ‘fondipçi’dir, birazdan göreceksin fitil olacak. Mezeler hiç fena değil… Kıyak.

Asabi Muştak’la Manzara İsmail’in argolu sohbeti bütün gece boyunca bu minval üzerine sürdü gitti. Ben de her akşamki gıdamı alırken can kulağıyla onları dinledim hep. Onların argolu sohbetlerini sizlere aktaracağım. Gerçekten bu sihirli sofranın argolusu bile hoş oluyor.

Rakınız kaymak, gönlünüz asude olsun.

Argolu Rakı Sohbetleri 2



Hatırlarsınız bundan evvelki sohbetimizde dile getirdiğim gibi, şirin meyhanemiz Küçük Ekspres'te hem aheste aheste demleniyorduk, hem de Asabi Muştak'la Manzara İsmail'in argolu rakı sohbetlerine kulak misafiri oluyorduk. Garson tam onlarının nevalelerini getirdiği anda birden meyhanenin kapısı usulca aralandı ve Tombalak Hüseyin, Yamuk Yılmaz, Gebeş Ali hep birlikte süzüldüler içeriye. Mutat olduğu veçhile onlar da, "İyi akşamlar, rakınız kaymak, sohbetiniz daim olsun" diyerek seslendiler meyhanedekilere. Tombalak Hüseyin kısa boylu tıknaz biriydi; kösemsi sakalları vardı. Yamuk Yılmaz da boynu biraz sağa doğru kaydığı için bu lâkabı takmışlardı ona. Gebeş Ali'nin de hamile hatunları andıran sipsivri bir göbeği vardı. Neyse onlar da Asabi Muştak'ların yanındaki masaya oturup kurdurdular çilingir sofralarını. Bu arada Asabi Muştak'la Manzara İsmail'in argolu sohbetleri bütün hararetiyle sürüyordu. Biz tekrar kaldığımız yerden onların sohbetlerine kulak verelim.

- Rakıya buz ister misiniz?

- Bana bir parça koy; az da su...

- Benim rakıya bir havuz yapıver!

- Peki efendim.

- Havuz mu? O da nedir ki?..

- Orta boy bir tasa kırık veya talaş buz doldurulur, rakı kadehi de onun içine oturtulur. Buz gibi olur rakı havuzda. Tadına varırsın. Mmm… Kaymak…

- Şu gelene bak yalpalıyor.



- Leyla olmuş o, birazdan astronotlaşır, yamulur kalır. Kafanı yorma.

- Yamulmak mı?..

- Yani oturduğu yerde kafası omzuna düşüp sızaki oluverir.

- Bir de dut diyorlar, dut olmak nedir ki?

- Leylalık döneminden sonraki durum. Hayali fener gibi yürürken, küt diye yere yığılıverir. Dut gibi düşer…

- Ya hacamat olmak?..

- Aman… İşte öylelerine çok dikkat edeceksin. O tipler çok tantanacıdır, çenebazdır. Hiç çekilmez, sofrayı bozar, sohbete zehir katarlar… İçer içer zurna olup etrafa bulaşırlar. Hır çıkarmak isterler hep. Sataşırlar. Uymayan olursa da, ellerine geçirdiği herhangi bir şeyle bir yerlerini parçalarlar.

- Aman!...

- Aman ya!... Her şeyin bir ölçüsü var. Rakı bu, ayran değil ki… Yavaş yavaş götüreceksin, haybeci gibi değil. Fırt deriz, yudum yudum yudumlayacaksın. Yudumcuklarla cümbüşleneceksin. Hem bu meret sohbetin mezesi değil mi? Kâh sohbetin tadına varacaksın, kâh onun.

- Sohbetin mezesi rakı, ama bazıları rakının mezesi sohbettir diyorlar?

- O, sohbeti yapanlara göre zaman zaman değişebiliyor. Sohbete göre de… Tayyareyle sohbet edilebilir mi hiç?.. Onun için ne sohbet rakıya

meze, ne de rakı sohbete… Adam kozmonot. Filmi koparmış… Artık rakıdan, mezesinden söz edilebilir mi ki?

- Filmi koparmak da neymiş?..

- Adam mazotu çok ama çok kaçırınca beyin durur. Ne söylediğini bilir, ne de yaptığını… Ruhtur artık. Cenaze. Ertesi günü ayıldığı zaman nerede içkiye başladığını hatırlar ama, geceyi nasıl bitirdiğini, eve nasıl geldiğini asla hatırlayamaz… Film bir yerde kopmuştur. Ya gecenin ortasında, ya da sonunda. Özellikle gecenin final bölümü silinmiştir hafızasından. Filmin koptuğu bu durumda dahi evinin yolunu asla sapıtmaz.

- Çok kötü…

- Çok kötü mü?.. Felaket… Dedim ya ayran değil bu. Akıntı çağanozu gibi döndürür adamı. Flispit eder, kandil eder, hayalet eder… Mastor olursun, matiz olursun, narkoza girersin. Vapur olur sallanırsın, uçak olur uçarsın. Yüküne göre de bazen uçak gibi yere çakılıverirsin. Kafanı gözünü patlatırsın.

- Aman ağabey ne diyorsun sen?

Asabi Muştak'ın bu babacan öğütlerini can kulağıyla dinlerken, Manzara İsmail'in yüzünün aldığı hali görmenizi isterdim. Dudakları büzülmüş, gözleri faltaşı gibi açılmıştı. Ufo görmüş gibi şaşkın şaşkın bakıyor, oturduğu yerde duramıyordu. Ama yine de işin nereye varacağını merak ederek sorularına devam edeceği her halinden belli oluyordu. Onun acemi sorularına Asabi Muştak'ın verdiği yanıtları bundan sonraki yazılarımda sizlere aktarmaya çalışacağım.

Rakınız kaymak, sohbetiniz daim olsun.

Asabi Muştak'ın Marifeti



1950'li yıllarda Aksaray, halkeviyle, birahaneleriyle, seviyeli içkili lokantalarıyla, meyhaneleriyle, Vangel'in 1894 tevellütlü işkembe çorbası ve kelle paça salonuyla, börekçi dükkânlarıyla, esnaf aşevleriyle, pastane ve kafeleriyle, muhallebicileri, bir başka deyişle sütçüleriyle, Vasil Amca'nın şekerlemeci dükkânı gibi her çeşit şeker satan şekerci dükkânlarıyla, bilardolu kıraathaneleriyle, bahçeli kahveleriyle, bitirimhaneleriyle, hafifmeşrep hanımların işlettiği safa yuvası muhabbethaneleriyle, yazlık ve kışlık sinemalarıyla, Karagöz tiyatrolarıyla, bakımlı parklarıyla, cıvıl cıvıl coşkulu bayram yerleriyle âdeta dayanılmaz bir eğlence merkeziydi. Hemen her gün İstanbul'un diğer semtlerinden yüzlerce insan, hoş vakit geçirmek, eğlenmek ve kurtlarını dökmek için Aksaray'a gelirdi. Kimileri de Pertevniyal Lisesi'nin önünde tur atan fingirnoz hanımların ilgisine ve beğenisine mazhar olup pas alabilmek, cüzdanlarının gücü ölçüsünde onlarla yatak muhabbetli gönül safaları yapabilmek için postu Aksaray'a sererdi. Tam kozmopolit bir hayat yaşanırdı Aksaray'da; kozmopolit ama seviyeli…

O yıllarda şirin ve tipik bir esnaf meyhanesi olan Küçük Ekspres'i, Selahattin ve Fehmi isminde iki şahıs işletiyordu. O dönemde meyhane tabiri halk arasında tepki gördüğü için, burası genellikle Küçük Ekspres Birahanesi olarak anılırdı. Maksat zevahiri kurtarmak, çağdaş yaşam tarzına ayak uydurmaktı sadece. O günlerde Büyük Ekspres olarak Beyoğlu'ndaki "Ekspres Birahanesi" bilinirdi. Mekânın bir diğer amacı da, "Burası Beyoğlu'ndaki Ekspres Birahanesi'nin bir şubesidir" havasını yaratmaya çalışmaktı. Ayrıca, söz konusu meyhane Aksaraylıların vazgeçilemez mekânlarından biriydi.

Küçük Ekspres'in giriş kapısının sol tarafındaki içki tevzi tezgâhında Fehmi görev alır, tezgâhta daha ziyade bira, zaman zaman da rakı içilirdi. Bira Arjantin bardağında, rakı ise, tek ya da tiryaki kadehinde ikram edilirdi. Masalarda ise, geleneksel limonata bardağı ve duble kadehi seçenek olarak sunulurdu rakı tiryakilerine. Arka bölümdeki salonu,

salonun yan tarafından çıkılan üst katı ve bahçeyi Selahattin idare ederdi. Bahçe bölümü bir şekilde Aksaray Parkı alanından alınmıştı. Ayrıca, bahçe bölümünden parkın içine açılan bir kapısı da vardı. Bu kapının sol tarafında da, parkın Çukur Pazar ve Aksaray Tramvay Deposu’na açılan demir kapısı bulunuyordu.

Küçük Ekspres Meyhanesi’nin renkli simaları arasında Asabi Muştak, Manzara İsmail, Tombalak Hüseyin, Yamuk Yılmaz, Gebeş Ali, Kız Ekrem, Parlak Celal, Çökelek Abdi, Harbi Ethem, Canavar Burhan, Balıkçı Gani, Kitapçı (kimilerine göre Kitapsız) Mehmet, Bopstil Sami yer alırdı. Genç müdavimler arasında, Cavcav Osman, Kıllı Metin, Zambak Doğan, Lüklük Metin bulunuyordu. Yeni Mehtap Pendik Gazinosu ve Sun Restoran Yeniköy’ün sahibi Adnan Oğuzman ve Sun Restoran’ın işletme müdürü İsmet Denizci, Coşkun Plakları’nın sahibi Hilmi Coşkun da gençlik yıllarında Küçük Ekspres’in saygın müdavimleri arasında yer alırdı.

Mekânın mutfağı pek zengin olmadığı için, müdavimlerden bazıları siyah havyar, pastırma, lakerda, likorinoz gibi pahalı mezeleri kendileri getirirdi. Getirilen mezeler güzelce hazırlanıp süslendikten sonra servis edilir, bu hizmet karşılığında ücret alınmazdı. Ayrıca, parkın hemen yan tarafında Balıkçı Galip vardı ve ensesi kalın, çarığı sağlam tabir edilen varlıklı müdavimler balık istediği zaman, hemen oradan temin edilirdi. Parkın içinden ellerinde tepsilerle Balıkçı Galip’e koşan komiler, “Galip Amca, iki lüfer temizle, üç tane irisinden barbunya ver, bir çingene palamutu doğra” diye bağırarak siparişlerini verirlerdi. Balıklar hazır olunca, miçolar ellerinde balık dolu tepsilerle Küçük Ekspres’in bahçesine koşuştururlar, oradan da doğru mutfağa dalarlardı. Çocukken, bu miçoların tazı gibi koşuşturmaları nedense bana çok sevimli, çok hoş gelirdi. Bu nedenle olacak, çoğu zaman Aksaray parkına gider, ellerinde balık dolu tepsilerle koşturup duran cefakâr komileri seyrederdim. Belki de bu sevimli çocuklar sayesinde içimdeki hizmet kıvılcımları hizmet aşkına dönüştü. Birkaç yıl sonra elimde tepsiyle kendimi Samatya’daki Bülent’in esnaf meyhanesinde buldum.



Bu kadar ön bilgiden sonra sanırım artık sadede gelebiliriz. Küçük Ekspres'in agresif müdavimlerinden Asabi Muştak, bir akşam yan taraftaki işkembeci Vangel'le epeyce hararetli ve hakaretli bir ağız dalaşı yapmış. (Zaten kendisini argolu rakı sohbetlerimden tanıyorsunuz. Ama, Bu gerçekten yaşanmış bir olay.) Münakaşa sonrasında söz konusu meyhaneye girip iyice kafayı çekmiş. Zom olmuş neredeyse. Hırsını içkiden alamayan Asabi Muştak, bahçe kapısından çıkıp parkın içinde bir aşağı bir yukarı volta atmaya başlamış. Volta atarken, Balıkçı Galip'in arkasında bir kedi ölüsü görmüş. Kedi leşini kaptığı gibi doğru ver elini Vangel'in dükkânı. Dükkâna girer girmez elindeki kedi leşini çorba kazanının üzerinde salmaya başlamış. O anda durumun vahametini kavrayan Vangel, "Aman pasam, etme pasam, yapma pasam" diye yalvarıp yakarırken, yallah bırakmış kedi leşini kazanın içine. Ortalık bir anda duman olup yangın yerine dönmüş. Etraf koşuşanlarla, kaçışanlarla dolmuş. Bir tek müşteri bile kalmamış Vangel'in dükkânında. Karşı sırada polis karakolunun önünde taburesinde oturan komiser Sarı Burhan kargaşayı görünce, "Koşun ulan Vangel'in dükkânına, ihtilal oluyor galiba" diyerek salmış ekibi palikaryanın dükkânına. Birkaç debelleşmeden sonra hadisenin müsebbiplerini yakalayıp getirmişler karakola. Vangel'in gözleri iki çeşme. Hüngür, müngür.. Göz yaşları sular, seller misâli… Sarı Burhan allem etmiş kallem etmiş sonunda hadiseyi tatlıya bağlamış. Tatlıya bağlamış ama, Vangel'in kâşanesi de iki gün kepenkleri indirmiş aşağıya. Kazan yerinden sökülüp soluğu Çukur Pazar'ın nihayetindeki Kalaycı Burhan'da almış. İki gün iki gece boyunca dükkânın her bir köşesi gelin evi gibi pırıl pırıl, gıcır gıcır temizlenmiş piri pak. Tabiri caiz ise, yerler bile bal dök yala durumuna gelmiş. Ardından, dükkânın resmi küşadını, yani açılışını kim yapmış biliyor musunuz? Pek tabii ki sevimli kahramanımız Asabi Muştak…

Hey gidi günler hey, ne günlerdi o günler… Bugün olduğu gibi…

Manzara İsmail’in Hüsranı…



Hatırlarsınız, bundan önce birkaç kez Küçük Ekspres meyhanesine uğramış ve Asabi Muştak ile Manzara İsmail’in hararetli ve argosu bol sohbetlerine kulak misafiri olmuştuk. Hatta o gece Tombalak Hüseyin, Yamuk Yılmaz ve Gebeş Ali de şirin meyhanemizi şenlendirmiş, hemen yan tarafımızdaki bir masaya çöreklenmişlerdi. Onlar masalarına oturup daha nefeslenmeden, gönlü bol Asabi Muştak garsonu çağırarak kendilerine bir büyük Yeni Rakı göndermişti. Aslında Asabi Muştak’la Tombalak Hüseyin’in arası pek yoktu, sevmezdi hiç Tombalak’ı. Ama, Gebeş Ali ile can ciğer kuzu sarması idi. Çoğu zaman da onun kader arkadaşı olmuştu. Hatta ünlü Lüks Nermin’in Tarlabaşı’ndaki yatak muhabbetli sefa yuvasına bile mutlaka onunla birlikte giderdi. Neyse biz girmeyelim böyle karanlık konulara ve geçen sohbetimizde kaldığımız yerden tekrar sohbetimize başlayalım. Girelim sohbete bir köşesinden.

- Çocuk işi değil oğlum bu. Ölçüsü var, kararı var. Kafa dumanlamak, kafa tütsülemek ayrı şey, kelle olmak ayrı şey. Mastorlarsın, matizlersin, moz olursun. Kararı şaşırırsan, nal gibi olup, nokta olursun. Sonra da yörüngeye girer, koma…

- Öyleyse?..

- Öylesi böylesi yok. Rindan sofrası bu, ya haddini bileceksin, ya da bildirirler adama. Bıldırcınla, civcivle dans etmiyorsun ki, alkol bu. Adam gibi içersen vezir, içmezsen rezil eder…



- İçmesem mi acaba?..

- Korkma dostum. Ölçülü ol. Ölçülü olamayacaksan eğer, o zaman içme. Şişede durduğu gibi durmaz bu meret.

- Yahu ağabey, ben buraya biraz neşelenmeye, biraz şenlenmeye geldim, keyfim kaçmaya başladı. Sıkıldım…

- Bak şu gelene pestil… Neden, çünkü adamın kararı yok. Ya şu diğeri, küfelik. Hani sohbetin mezesiydi bu maskara. Adam onun maskarası olmuş. Turşu… Bak, şuradaki musluğu açılmışa bak. Adam zil-zurna. Tabiri meclisten dışarı, taze ot görmüş merkep gibi sırıtıyor âdeta. Kime ne neye bu fıskiye…

- Peki anladım ağabey, sen benim başlamadan bitirmemi istiyorsun. Vazgeçtim…

- Yoo.. Yo dostum!.. Ben sana son perdeyi açtım sadece. Trajik perdeyi… İlk perdeler pek tabii ki böyle değil. Zaten bu sofranın senaryosunu sen yazarsın, senaryoyu yine sen oynarsın. Final senin elinde. Ancak, sofra sona erip de eve gittiğin zaman, bir eli belinde, diğer elinde oklavayla seni bekleyen hanımına; Zıkkımın kökünü iç emi!... dedirtme…

- Haydi!... İçelim ayılalım!...

Günleriniz ışıltılı, sofranız bereketli ve kadehleriniz bol olsun.Keyfiniz de…

Üstad Ahmet Rasim’in Özel Sofraları…



Eski dönemlerde rakı tiryakileri, “Müdavele-i efkardan esrarı hakikat doğar” diyerek otururlarmış hemdem sofralarına ve “karşılıklı söyleşerek gerçeğin sırrına ulaşmaya çalışırlarmış”. Özü ararlarmış hep dost sofralarında. Biz de bir nebze olsun öze ulaşabilmek için başlayalım sohbetimize ve Üstad Ahmet Rasim’in o güzel rakı sofralarıyla girelim söze.

Hiç kuşkusuz ki, Üstad Ahmet Rasim gelenek ve görenekleriyle, jargonu ve ritüeliyle hemdem sofralarını en iyi bilen, rakıyı en iyi tanıyanların başında gelir. Üstad, rakı sofralarının çok özel sofralar olduğunu söyler, karın doyurmanın ise, ayrı bir zevk olduğunu vurgular hep. Böylece yemek sofralarıyla gönül sofralarının farklılığını hatırlatır bir bakıma. Gerçekten de öyledir. Rakı sofraları çok özel sofralardır…

Üstad Ahmet Rasim, aslen Bakırköylü olmasının yanı sıra Kadıköy’ün ünlü bir sakinidir de. Hatta, zaman zaman cennet bahçesi olarak anılan Papazın Bağı’nda, küçücük bir kulübede kaldığı bile olmuştur. Ayrıca, Şifa Gazinosu da en sevdiği, en sık gittiği yerlerden biriydi. Kendi tabiriyle akşamları işten “köye” dönerken, önce Karaköy Meydanı’nda bulunan Ceyno’ya uğrar, burada bir-iki tek attıktan sonra vapura binerdi. Çağdaş tarzda birahane hizmeti veren Ceyno, o dönemde sanatçıların, aydınların ve özellikle de gazetecilerin vazgeçilmez uğrak yeriydi. Kadıköy’de ise, kadim dostu Mardik’te ya da Miço’da, bazen de Kalamış’ta Vasil ya da Todori’de kurardı rindan sofrasını.



Ancak, Üstad Ahmet Rasim'in tutkunu olduğu yer, Kalamış Koyu'na nazır yamaçta bulunan Şifa Gazinosu idi. Burası kendisinin âdeta dinlenme, düşünme ve hayale dalma yeri olmuştur. Mekânın sahibi Yervant da en sadık ve candan dostudur. Akşamları buraya geldiği zaman en dipte, tenha bir köşede Yervant'ın getirdiği özel koltuğuna oturur, Kalamış Koyu'nu seyre dalardı. 1926 yılında kaleme aldığı bir yazısında, bakın burasını sitayişle nasıl anlatıyor:

"… Birkaç yıldan beri yazları her gün, ilk ve sonbaharlarda uygun havalarda köyün vaktiyle 'Kâtib'in Bağı" denirken, şimdi hastane adından dolayı 'Şifa' denilen Kalamış Koyu'na bakan yüksek sahiline gidip oturur, çoğunlukla tenha olduğu için okur, yazar, arada bir çakar, bakınır, eğlenir ve dinlenirdim. Burayı pek severdim. Bence burası insanı şehrin her türlü görüntülerinden duygun (duygulu) kılar. Deniz var, biraz çekkin oturuldu mu göl var, Kurbağalıdere var, Fener Burnu var, yarım ada, dil var, tren karşıdan geçer, otomobil buraya da gelir, sandal, yelkenli, vapur göz önünde, yazın deniz hamamları gürültüleri, mehtaplarda saz özlemleri, sarhoşların naraları, heyheyleri duyulur. Sözün kısası var oğlu var!".

Üstad Ahmet Rasim, Şifa'da yalnızca hayal alemine dalmakla kalmaz, bazen dönemin saz ve ses ustalarıyla meşkler de yapardı. Bu dostane saz alemlerine katılmış olan Muharrem Giray Bey meşklerde yaşananları şöyle anlatır:

"… Ahmet Rasim Bey, mehtap zamanları her gece sular kararmadan, elinde çantasıyla buraya gelir ve bahçenin kiracısı Yervant, üstadın çantasını alarak karşılar ve sakız ağacının altında evvelce hazırladığı masasına götürürdü. Çantasını açan üstad, içinden körpe salatalık, taze

domates, ince yeşil biber, beyaz peynir, sakız leblebisi, biraz da mevsim meyvesi çıkarır, bunlardan soğutacaklarını Yervant'ın kova ile getirdiği buzun içine rakı şişesiyle birlikte koydururdu. Mezeleri kendi eliyle hazırlarken yavaş yavaş masa erkanı da sökün etmeye başlardı. Başta Udi Nevres olmak üzere Kemani Neş'et, Tamburi Fuad, Tamburacı Osman Pehlivan gibi saz üstadları ve Kaşıyarık Topal Necmi Beyler gibi ses sanatçıları da bu "mey âlemine" katılmak üzere masa başına toplanırlardı. Mezeler tamamlanarak üstadın zevkine göre donatıldıktan sonra ilk yudumlar sağlığa içilir ve sazların akordu başlardı. İlk söylenen eser, üstadın bestelerinden biri olurdu. Ahmet Rasim'in güfte ve besteleri kendinden olmak üzere, altmıştan fazla eseri vardı. Bunlardan sekiz-on şarkısını tercih eder, Nihavend makamından "Dök zülfünü mehtap tutulsun" ve Suzinak makamından "Pek revadır sevdiğim ettiklerin" güfteli şarkıları pek sever, tekrarlatırdı.".

İşte kalendermeşrep Üstadımızın sofrası böylesine mütevazi, böylesine sazlı ve sözlü olurmuş.

Umarım sizin sofralarınız da çok neşeli ve bol keyifli olur.

Selahattin Pınar ve “Dost Sofraları”…



Hemen her döneme kimi meyhane ustaları adını yazdırır ve efsaneleşerek tarihteki yerini alır. Hiç kuşkusuz ki Todori Usta da bunlardan biridir. Ayrıca, kalendermeşrep ve babacan tavırlı Todori’nin efsanevi mekânı da Cumhuriyet döneminin ilk yıllarının vazgeçilmez meyhanesidir. Dilerseniz önce o günlere dönelim ve daha sonra da 1950’li yıllarda burada kurulan unutulmaz Dost Sofraları’nın bir köşesine yerleşelim.

Kadıköy’de, Kalamış-Fener Caddesi’nden vapur iskelesine inen yolun sağ tarafında Vasil’in, sol tarafında da Todori’nin meyhanesi vardı. Cadde üzerinde yolun köşesindeki evde ailesiyle birlikte Vasil oturur, arazinin meylinden istifade edilerek düzenlenmiş olan zemin katı, meyhanenin kapalı, kışlık kısmı olarak kullanılırdı. Kapalı kısımdan Kalamış Koyu’na kadar uzanan çınarlı, havuzlu ve kuyulu yere masalar konur, yaz aylarında burası hizmete açılırdı.

Burada sözü bir Kadıköy sevdalısı olan Dr. Müfid Ekdal’a bırakmak gerekiyor:

“… Vasil’in müşterileri muayyendi. Akşamcılardan eczacı Faik İstender Bey, dinibütün Faik Bey, Zühtü Paşa’nın oğlu Zahit Bey, Prens Ali Haydar Bey, kaptan Cemil Bey, Çene Fuat Bey, arada Ahmet Rasim ve Kemal Seyhun beylerinde de katıldığı olurdu. (…) Vasil, Kalamış’ta iş yaparken Todori ikinci planda kalmıştı. Fakat Vasil batarken Todori âdeta şahlandı.



Todori’nin bahçesi, kadınlı, erkekli müşterilerin buluştuğu bir mekândı…

Todori şişman, çıplak yuvarlak başlı, müşterisinin istediğini iyi bilen, huyuna göre şerbet veren, daima işinin başında bulunan, usta bir meyhaneci idi. Rum kilisesi ile Rum ilkokulu arasındaki asırlık çınarların dibine kurulan Todori Meyhanesi, kışlık yerini Rus okulunun altına sığdırmış, o da tıpkı Vasil'in meyhanesi gibi arazinin meylinden istifade ederek ince, uzun, camlı bir yer hazırlamıştı. 1927'de Charleston ve Fokstrot çılgınlığı İstanbul'u sarınca, Todori bahçeye bir pist yaptırıp Pazar günleri caz getirterek Rum gençlerinin dans ihtiyacını karşılamışsa da Belvü Gazinosu bütün debdebe ve şaşaası ile ön plana geçince bu işten vazgeçmişti. Todori'yi meşhur eden iki mezesi vardı. Birincisi patlıcan turşusu idi. Turşu öyle bir özellik taşırdı ki, ağzına atılınca kaybolur, yemeğe doyulmaz, müşteriler alıp evlerine götürürlerdi. İkincisi ciğer tavası… Ciğeri Kadıköy'den kendisi alır, fiyatına bakmaz, üzerindeki zarı çıkarıp 24 saat suda bıraktıktan sonra meyilli bir yere koyar, suyunu süzer, diler ve kızartırdı. Böyle hazırlanan ciğer tavası hem çok yumuşak olur, hem de hiç yağ çekmezdi.

Todori'nin kızı, Filip (Kliante) isimli bir Rumla evlenmiş, o da meyhanede çalışmaya başlamıştı. Todori (Çarkaş), oğlu Stavro ve damadı Filip, kuruluşu işletir, Prens Ali Haydar Bey, Feridun Fazıl Tülbentçi, Nimet Arpacı ve Nimet Arpacı'nın çoğu zaman beraber getirdiği saz şairi Aşık Yahya Karabeyoğlu kendi köşelerine çekilir, sohbet ederlerdi.



Üstad Ahmet Rasim, o yıllarda Todori'ye arada bir gelirken, tutkunu olduğu yer, Kalamış Koyu'na nazır yamaçta Şifa Gazinosu idi. Burası onun âdeta dinlenme, düşünme ve hayale dalma yeri olmuştur.

Yıllar sonra, Şifa Gazinosu'nun bulunduğu alanda musiki nağmeleri yerine binalar yükselmeye başlar ve Todori de artık çalışamaz olur. Bütün

gün boyu mutfak kapısının önünde alçak bir iskemlede oturur, etrafına mahzun ve munis nazarlarla bakar. Eski müşterilerinden bazılarını tanır, bazılarını hiç hatırlayamaz. İşte o günlerde Todori'de her Salı akşamı "Dost Geceleri" düzenlenir ve dükkânın belirli bir bölümüne uzunca bir dost sofrası kurulurdu. Dost sofrasının en itibarlı müdavimleri arasında "Gecenin matemini aşkıma örtüp sarayım", "Kalbim yine üzgün seni andım da derinden", "Ayrılık yarı ölmekmiş" şarkılarının bestekârı Selahattin Pınar da bulunurdu. Ayrıca araştırmacı tarih yazarı Feridun Fazıl Tülbentçi, Nahiye Müdürü Yaşar Bey, Eczacı Fuat Bey, Resimli Tarih Ansiklopedisi'nin müellifi Server Rıfat Bey, Pandozot Tüccarı Hilmi Bey, Kont Saffet Bey, Cam Tüccarı Mesut Bey, Bakkal Kemal Bey de masanın diğer müdavimleri arasında yer alırdı. Feridun Fazıl Tülbentçi'nin oğlu Irmak da ilk gençlik yıllarında dost gecelerinin konuğu olurdu. 1950'li yıllar süresince hiç sektirmeden her Salı akşamı yapıldı dost geceleri, kuruldu dost sofraları.

Bu arada yorulan Stavro dükkânı az buçuk lokantacılık deneyimi olan Sabri Efendi'ye devretti. Mekân büyük tadilat geçirmesine rağmen, Kliante, Aleko ve Yani garsonluk görevini sürdürdüler. Mutfakta da emektar Saffet Efendi görevinin başından hiç ayrılmadı. Ama gene de mekânın kendine has meyhane havasından eksiklikler olmuştu. Ve, Todori'nin o gönül okşayan meyhaneciliğini arayanlar hiç de az değildi. 6 Şubat 1960 günü akşamı dost sofralarının müdavimleri yine güzel bir gece geçirmek için mutad masalarına oturdular. Ancak, çok geçmeden Selahattin Pınar'ın başı masaya düştü ve bu içli, duygusal insan bir anda gözlerini hayata yumdu. Bu müessif olaydan sonra Todori'nin efsanevi mekânı günden güne geriledi ve 1960'lı yılların sonlarına doğru kapatılarak tarihteki o müstesna yerini aldı.

(Bugün söz konusu mekânın bulunduğu alanda, Üstad Selahattin Pınar'ın bir büstü bulunmaktadır.)

Bu yazıyı hazırlamaya çalışırken, o güzel günleri yaşamış olan Irmak Tülbentçi Bey'e "Bana bir cümle ile Todori Meyhanesi'ni anlatabilir misiniz?" diye sordum. Kendisi, "Todori örnek bir meyhane mektebi idi, ama tabelasında Cumhuriyet Aile Bahçesi yazardı" diye yanıtladı sorumu.

Üstad Selahattin Pınar'ı minnet ve rahmetle anıyorum…

Ne Güzel Kadındın Sen Madam Despina…



Dostlar kervanımıza bir katılan ama pir katılan sevgili Orhan Ünlüata'yı, nam-ı diğer Rebetiko'yu sanırım hepiniz tanırsınız. Hemen her gün yeni bir yazısı BüyükKeyif.com'da yayınlanan, ihtiyar yakışıklısı o delikanlıyı. Bir süre önce kendisiyle Kumkapı'nın ünlü meyhanesi Çamur Şevket'te buluştuk. Huhu-Kai lakaplı Vural Adalan hocam da şereflendirdi masamızı. Rakıyı özlemiş olacağız ki oturur oturmaz hemen bir büyük istedik garson beyden. Sonra da mekânı kolaçan etmeye başladık. Bizim hatırladığımız o salaş ve bohem yer gitmiş, yerine duvarları lambrili derli toplu bir mekân gelmiş, ama her şey değişmiş. Aslında sadece o güzel mekân değil, bizler de çok değişmişiz, kardan adam olmuşuz âdeta.

Önce çocukluk günlerimizden söz etmeye başladık ve bir anda kendimizi balıkçı barakaları arasında yürürken, dalgakıranın üzerinden balıklama denize atlarken bulduk. Sonra midye çıkardık kayalıklardan kucak dolusu. İnanmayacaksınız ama onları paslı tenekeler üzerinde bir güzel pişirip kemali afiyetle yedik. Hımm hıh… ne güzel şeylerdi onlar, bal gibi kaymak gibi gitti boğazımızdan. Sonra gençlik yıllarımızda dolaştık hercai duygularla. Ve sonunda anılar döndü dolaştı ve Madam Despina'yı yanı başımızda bulduk bir anda. Ne güzel bir kadındın sen Madam Despina dedik yavaşça hep bir ağızdan. "Ne güzel kadındın sen Fahriye Abla" der gibi… Evet, şimdi uzaklarda çok uzaklarda olan sevgili Madam Despina yanı başımızdaydı hemen.



O günden sonra Orhan bey Şarköy’e gitti, cennet vadisine. Benimse aklımda Despina kaldı hep, ne yapıp edip yazmalıydım bu efsane hanımı; paylaşmalıydım kendisini sizlerle. Abartmadan, eksiltmeden… Ve hemen Orhan beye sığındım, katkılarını istedim kendisinden. Kırmadı. Ardından birlikle yazmaya başladık Depsina hanımı ve efsanevi meyhanesini…

Haydi, hep birlikte kadeh kaldıralım Despina’nın mekânında, kadehleri boşaltalım o güzel kadının şerefine. “Gece çok genç, arzular şelale!..” diyerekten…

Evet, Madam Despina meyhaneci hanımların idolü olduğu gibi, içkili dünyamızın da hiç unutulmaz bir efsanesi. İstanbul’un gerçek anlamda birkaç eski meyhanesinden biri olan Despina’nın meyhanesi, eskilerin “Tatavla” olarak adlandırdığı Kurtuluş’ta bulunuyor. Madamın salaş ve bohem mekânı kültür hayatımıza damgasını vurduğu gibi, ünü yurtdışına kadar yayılmış. Adına CD ve kasetler yapılacak kadar ün yapmış, akşamcı rakı tiryakilerinin her sohbetine konu olmuştur. Nice meyhanede onun şerefine kaldırılmıştır kadehler büyük bir hazla. Bugün de yolun yarısını aşmış olanların birçoğu kadehlerini onun anısına kaldırırlar.

Otantik tarzda düzenlenmiş, geleneksel tarzda hizmetini sürdürmüş olan Despina’nın mütevazı mekânında kurulan sofralarda, rakı âdâbının tüm kurallarına özen gösterilirdi. Rakı sofralarının gelenek ve görenekleri, jargonu ve ritüeli eksiksiz uygulanırdı hep. Âdeta bir maestro gibi yönetirdi işletmesini. Yüzünde gülümsemesi hiç eksik olmadan…

1919 doğumlu Madam Despina, aslında eski adıyla İmrozlu, bugün Çanakkale ilimize bağlı Gökçeadalı idi. İmroz’da çocukluk ve genç

kızlığının ilk döneminin en renkli günlerini yaşadı. 15-16 yaşlarında adadan İstanbul'a göç etti. Mübadele yıllarında daha 18 yaşında iken doğduğu topraklar ile ailesinden ayrılma arasında sıkışıp kaldı. Ya Ege'nin karşı sahiline gidecekti, ya da suyunu içip havasını soluduğu topraklarda kalacaktı. Onun için sıkıntılı günlerdi o günler, çok zor bir seçim yapması gerekiyordu. Tercihini İstanbul'dan yana kullandı. Ayrılamadı bu güzel kentten. Belki de bir aşk sebebiyle böylesini daha uygun bulmuştu. Kim bilir…

Kendisine büyük bir ün kazandıracak meyhane yaşamının ilk basamağına, Moda'da bulunan Teras Gazinosu'nda adımını attı. İlk işi servis hostesliği ile konsomatrislik arasında bir şeydi. Alımlı endamlı çekici güzellikteki bir Rum kızı olan Despina'nın, kısa bir süre içinde hayranları çoğalmaya başladı. Zamanla hayranlar ordusuna dönüştü bu tutkunlar. Onlar kendisinin tutkunuydular ama o da hızlı yaşamasını çok seviyordu. Engelleyemiyordu hiç kendisini, doyasıya yaşıyordu duygularını…

Bu arada zekâsını ve hırsını kullanarak kendi işyerinin patronu olma sevdasına kapıldı. Gerekli desteği bulunca da 1946 yılında ilk meyhanesini Gayrettepe'de hizmete açtı. Bu arada işlerini yoluna koyduktan sonra, 1965 yılında oto galerisi sahibi olan Artin Bey ile evlenip ev kadınlığını iş kadınlığına tercih etti. Ancak birkaç yıl sonra kocası ölünce Kurtuluş semtinin Açıkyol sokağında Madam Despina isimli meyhanesini açarak yeniden meyhaneciliğe başladı. Hiç kuşkusuz ki en büyük başarıları çok çabuk dostluk köprüleri kurabilmesinden kaynaklanıyordu. İlişkilerini sıcak ve yumuşak tutardı hep. Bir aile bireyi gibi davranırdı müşteriye. Sık sık masa masa dolaşır, "Bir arzunuz var mı pasalar, beyler, hanımlar" derdi gülümseyerek. Kendisi hanım olduğundan ve o yıllarda rakı âdâbımızın gelenek ve görenekleri daha bir özenle uygulandığı için mekânında huzur bozan bir olay yaşanmazdı pek. Zaman zaman masa aralarında dolaşırken, bazen "Yalan", bazen de "Şimdi uzaklardasın" şarkılarını mırıldanırdı büyük bir hüzünle. Öyle bir hüzünle mırıldanırdı ki şarkıları, bu kadıncağız mutlaka âşık dedirtirdi insana. Müdavimler gelir yer içer, sohbet eder, efkâr dağıtır, yan masaları, arkayı önü selamlar ve evlerinin yolunu tutarlardı.

Madam Despina kazancının önemli bir bölümünü hayır işlerinde kullanırdı. Kazlıçeşme'deki Balıklı Rum Hastanesi'ne ve kiliselere yardımı daha bir önde tutar, mahallesindeki müslüman çocuklarının sünnetlerine

maddi katkısını da hiç ihmal etmezdi. İşyeri açmak için kendisinden katkısını isteyenleri pek boş çevirmediği de söylenirdi. Geçtiğimiz yıl hayata gözlerini yuman Madam Despina, ortak kültürümüzün bir parçası olarak yaşadı. Vasiyeti üzerine mezarı başında merhum Selahattin Kaynak'tan, "Yalan", Zeki Müren'den, "Şimdi uzaklardasın, gönül hicranla doldu" şarkıları okundu, toprağı şarapla sulandı.

Baki kalan gök kubbede bir hoş seda da, İmrozlu Madam Despina'nın hoş sedası.

Yaş Otuzbeş, Yolun Yarısı…



Kendi deyişi ile akşamcılığı olmayan, arada bir, bayramda, seyranda, eş dost ziyafetlerinde, bazen de efkâr bastığı akşamlarda içen Cahit Sıtkı Tarancı, l930'lu yılların sonlarında bir akşam Beyoğlu'nun ara sokaklarında dalgın ve yorgun dolaşırken, yolunun üzerine bir meyhane düşer. Girip birkaç tek atayım der içinden. Meyhane alçak tavanlı, kuytu ve daracık bir mekândır. Bakımsız masaları da basit kâğıtlarla örtülüdür. Bir masaya oturup biraz soluklandıktan sonra babacan tavırlı, fedakâr ve cefakâr Barba Mavromatis Efendi gelir masaya ve asker gibi dikilerek, "Emriniz pasam" diye sorar Cahit Sıtkı Tarancı'ya. Ve, bir yıl kadar sürecek olan dostluk böyle başlar.

Aradan yıllar geçer ve 5 Kasım l944 günü Cahit Sıtkı Tarancı Cumhuriyet gazetesinin sayfalarında Mavromatis Efendi'nin mekânına, dolayısıyla da geleneksel meyhanelerimize övgüler yağdırır. Bizlere otuz beş yaşı "yolun yarısı" olarak benimsetmiş olan Cahit Sıtkı Tarancı'ya kulak verelim:

"… Kadehimi doldurdum ve başladım içmeye. Taramasına diyecek yoktu. Turşusu harikulâde idi. Beyaz peynirin tek noksanı kavunsuz olmasıydı. Fasulye piyazına bayıldım. Oh! Bir de sigara yakayım dedim. Tezgâhın önünde kendisi gibi ufak tabaklara mezeler yerleştirmekle meşgul olan Mavromatis Efendi, arkası bana dönük olduğu halde, sigara yakacağımı nasıl anladı da derhal bana doğru seğirtti. Acaba bir yudum rakıdan ve birkaç çatal mezeden ne kadar müddet sonra sigara içildiğini tahmin mi etmişti? Mümkündü. İşinin cidden ehli olan Mavromatis Efendi, gayet hürmetkârane sigaramı yaktı; Tabakamı önüne uzatınca: "Mersi pasam!" diyerek aldığı sigarayı sol kulağının arkasına yerleştirdi. O sırada kapı açılıyor, dört kişi içeri giriyordu. Mavromatis Efendi, gayet hürmetkârane onlara da aynı tarzda muamele etmekte kusur etmedi.



Dışarıda hava iyiden iyiye kararmıştı. Camın önünden iki genç kız geçse hangisinin daha güzel olduğunu seçmek mümkün olmayacaktı. Küçük meyhanemiz ise gittikçe canlanıyor, neşeleniyordu. Yakınımda oturan siyah gözlüklü zat bir sigara ikram etti, sonra kırk yıllık ahbap gibi, masadan masaya da olsa, yarenlik etmekten kendini alamadı: 'Meyhaneye uğramadan eve gidemiyorum beyefendiciğim! Akşamın bu saatleri meyhaneden gayri hiçbir yerde geçmiyor'.

Gülümseyerek tasdik etmek mecburiyetinde kaldım. İşte geliyor. Kim mi? Mavromatis Efendi. Elinde sucuklu yumurta ile sıcak börek var. Tabakları masaya korken gülümsüyor. Ben de gülümsüyorum: 'Eyvallah Mavromatis Efendi'.

Bu ne âlicenap meyhane böyle! Bu kadar meze ile insan pekâla karnını doyurabilir. Tevekkelli değil, akşamcılar akşam yemeği yemezlermiş.

Gene kapı açıldı. Ve arkasında: 'Midye dolması var!' diye bir ses. Hani midye dolması da rakı ile kıyak gider. Hem de ucuz. Tanesi üç buçuk kuruş. Aldık. Rakının lezzeti mezelerin lezzetiyle mütenasiptir derler. Hakikaten öyleymiş. Ne iyi etmişim bu meyhaneye geldiğime. Canım Mavromatis Efendi! Saadetimizi ona borçluyuz. Sanki meyhane bir gemidir, bizler de yolcuları. Bizi ne güzel denizlerde gezdiriyor! Biz böyle keyfimize bakarken, o, tezgâhın önünde yüzü bize dönük ve ellerini karnının üstünde kavuşturmuş olarak duruyor, ne isteyeceğimizi gözlerimizden, sandalyalarımızda kıpırdanışımızdan, çatalımızı meze tabaklarında gezdirirken yüzümüzün aldığı ifadeden anlıyor, ben söylemeden, gelip boş börek tabağını alıyor, gözlüklü komşum bir tane daha demeden gidip boş kadehini kaldırıyor, dört kişilik sofradan şunu isteriz, bunu isteriz diye bir

ses yükselmeden yetişip boş su bardaklarını topluyor ve sonra hiçbirimizi bekletmeden, aynı dikkat ve hürmetle, bana başka bir meze getiriyor, komşumun kadehini dolu olarak iade ediyor, kalabalık masaya bir sürahi suyu bırakıyordu. Meyhanenin iyi iş yaptığı Mavromatis Efendi'nin yüzündeki memnuniyetten belli oluyordu."

Böyle meyhaneye de, meyhaneciye de can kurban diyesim geliyor içimden.

Sofranız hep dostlarla dolsun, sohbetiniz daim olsun.

Rakı Anıları



Atatürk'ün Muhteşem Sabrı



Yüce Önder Atatürk'ün aslında rakı tiryakisi olmasına rağmen zaman zaman diğer içkileri de tercih etmesi, bir bakıma çağdaş eğlence tarzını benimsemesinden kaynaklanır. Zaten bu nedenle Cumhuriyet'in ilanıyla birlikte çağdaş yaşam ve eğlence tarzlarının temelleri atılır. Böylece eğlence hayatında yeniden yapılanma, eğlence yerlerinin bazılarında da kimlik değişimi yaşanmaya başlar.

Aşağıda dile getirilenler buna güzel bir örnek teşkil edebilir.

1926 ile 1932 yılları arasında İstanbul yüksek sosyetesinin en beğendiği çağdaş gece kulüplerinden biri de, hiç kuşkusuz ki Madam Vera'ın eşi ile birlikte işlettiği "Rose Nuar" adlı gece kulübüydü. Madam Vera çok çekici ve insanlarla kolay dostluk kurmasını bilen şuh bir kadındı. Kendisi Mütareke yıllarında İstanbul'a sığınan Beyaz Ruslar'dan biriydi. Rusya'dan gelenlerin çoğu bir süre sonra başka ülkelere göç ettikleri halde, Vera İstanbul'dan ayrılmamış, kurduğu gece kulübünü yaşatabilmek için büyük bir mücadeleye girmişti.

Atatürk, zaman zaman yakın arkadaşlarıyla birlikte Madam Vera'nın kulübüne uğrar, müzik ve varyete eşliğinde rakısını yudumlardı. Bir seferinde Madam Vera'nın işlerinin iyi gitmediğini öğrenir. Sebebi mekânın küçük olması ve sahne masraflarının da oldukça yüklü olmasıdır. Kulübü yaşatabilmek için krediye, yardıma ihtiyacı vardır. Atatürk, Madam Vera'yı masasına davet eder ve dertlerini dinler. Madam Vera sözünü tamamladığı zaman, "Niçin bankaya başvurmuyorsunuz" diye sorar. O da, "Başvurdum Gazi Hazretleri, fakat bizim işimizi bankalar hafife alıyor ve kredi açmak istemiyorlar. Oysaki bize verilecek kredinin geniş bir karşılığı var. Ama nazlanıyorlar" der. Atatürk bir kâğıt kalem ister ve İş Bankası'na bir not yazarak söz konusu kulübe on beş bin liralık kredi açılmasını buyurur.



Atatürk'ün çağdaş eğlence tarzının ülkemizde yaygınlaşabilmesi için ne kadar istekli ve kararlı olduğu Madam Vera'ya gösterdiği bu yakın ilgiden kolayca anlaşılır.

Kendisinin muhteşem sabrına gelince.

Atatürk çağdaş eğlence tarzını severdi ama, içki sofrasında fazla konuşulmasını pek sevmezdi. Masasına da çok özel insanları davet ederdi. Bunları söyleyen zatı, 1980'li yılların başlarında Pera Palas'ın efsanevi "Orient" barında tanıdım. Söz konusu barın yöneticisiydim o günlerde. Mümtaz konuğum 80 yaşını aşkın tonton bir ihtiyardı ve Pera Palas'ın en kıdemli müdavimlerinden biriydi. Aynı zamanda da kendisi çok münevver bir rakı tiryakisiydi. Hemen her akşam bara gelir, genellikle de Atatürk'le ilgili konuları seçerdi hep.

Onun anlattığı ve hiç unutamadığım bir olayı sizlerle paylaşmak isterim.

Pera Palas'ın balo salonunda büyük bir kuruluşun yıldönümü daveti vardır. Atatürk, şeref misafiri olarak kendisine ayrılan yerde otururken, rakısını da sakince yudumlamaktadır. Ancak, hemen yan tarafında oturan kuruluşun genel müdürü, sürekli olarak "Ben başkan olarak kısa vadede şöyle projeleri hayata geçireceğim, orta ve uzun vadede de böyle projeleri uygulamaya koyacağım. Ben başkan olarak kuruluşumuzu ilk on yılda şuralara, ikinci on yılda buralara getireceğim. Ben başkan olarak…" der durur. Atatürk çok sıkılmıştır ama sabırla dinler başkanı. Bu arada şef garson gelerek elinde değişik türde balıkların bulunduğu fayansla masaya yaklaşır ve Atatürk'e, "Efendim, size hangi balığı hazırlamamı istersiniz?" diye sorar. Atatürk, balık fayansını yaklaştırmasını söyler şef garsona ve fayanstaki balıklardan birinin kuyruğunu tutup koklar. Bunu gören başkan,

“Efendim, balık kokarsa baştan kokar, siz kuyruğunu kokluyorsunuz” der. Atatürk gayet sakince, “Efendi, ben sayenizde her şeyin baştan koktuğunu öğrenmiş bulunuyorum. Onun için de bu kokuşmuşluğun kuyruğa kadar sirayet edip etmediğini kontrol ediyorum” der. Daha sonra da sertçe, “Deminden beri sözünü ettiğiniz o kısa, orta ve uzun vadedeki işletme projelerinizi yarın sabah saat dokuzda masamın üzerinde görmek istiyorum” der ve şef garsona balık siparişini verir. Böylece, başkan gecenin sonuna kadar bir daha Atatürk’ü rahatsız edemez.

Üstadın Zor Günleri…



Daha önceki yazılarımın birinde, “Geleneksel meyhanelerimizin yiyecek ve içecek servisinde kural yoktu belki, ama ahenk vardı. Meyhane görevlileriyle müdavimler arasında (sanki gizli) bir dostluk vardı, samimiyet ve sıcaklık vardı. Müdavimlerden bazıları servis görevlisinden istemiş olduğu mezenin gecikmesi durumunda, kalkıp mutfağa gider, mezesini alıp masasına götürürdü. Bundan dolayı kızıp darılmaz, hatta memnun olurdu” demiştim. Dile getirmeye çalışılanlar meyhanelerimizde hizmet erbapları ile müdavimler arasında çok sık rastlanan beşeri ilişkilerin güzel bir örneği idi. Bu samimi ilişkiler zaman içinde dostluk bağlarına dönüşürdü. Bu bağlar da öyle küçük dargınlıklarla, kırgınlıklarla kopacak bağlar değildi. **Üstad Ahmet Rasim**, 28 Nisan 1927 tarihli “**Resimli Perşembe**” dergisinde yer alan “**Ekmekçi de veresiye veremeyeceğini söyledi**” ara başlık yazısında bu dostluk bağlarının dar ve zor günlerde hangi boyutlara ulaşabileceğinin çok anlamlı bir örneğini dile getirmiştir. Üstad Ahmet Rasim söz konusu yazısında şöyle der:

“… Bir taraftan giyindim, zavallının (o günlerde hamile olan eşinin) gözyaşları arasında evden çıktım. Şafak yeni söküyordu. Bakırköy Basmahane Caddesi’ni tutturdum. Düşünemiyordum bile. Yalnız aklıma gelen, şu Jorj’a gider, biraz yiyecek, bir de bir mecidiye (yirmi kuruş değerinde gümüş para) ister, döner gelirim. Pek iyi biliyordum ki Jorj bana istediğim kadar yiyeceği fazlasıyla verecek! Görüyorsunuz ya içim rahattı. Yalnız arada bir taban, bir de zaman sorunu vardı. (Çünkü Bakırköy’den Tünel’e kadar yayan olarak yürümesi gerekiyordu.)



Özellikle Jorj’a varmak istediğim için etrafıma bile bakmıyordum. Sonunda Tünel’in önüne geldim. Soluma saptım. Sapar sapmaz: “Eyvah!” dedim. Nasıl demeyeyim. Ta orada anımsadım, günlerden Pazar, Jorj kapalı! Dizlerim karıncalandı. Şimdi ben nerelerde dinlenebilirim. On para daha olsa, bir gazinoda oturur, bir de kahve içebilirdim. Ters yüzüme döndüm ama tabanlarım yerçekimine tutulmuş gibi yerden ayrılmak istemiyordu. Güç bela eski Borsa Han’ın yıkılmazdan önce Galata tarafındaki köşesinde bulunan Ayştayn Giyim Mağazası’nın duvarına kadar gittim. Kapısının çıkık yerine belimi dayadım. Ayaklarımdan baldırlarıma doğru bir kaynama, omuz başlarımda bir ağırlık, beynimin içinde bir uğultu duyuyordum. Düşünebildiğim kadar düşünüyordum. En sonunda dedim ki: Başka çare yok. Kuledibi denilen o aşırı merdivenli yokuşu gebere gebere çıkarak Posta Sokağı’ndaki Alman Zove’nin bodrumuna (meyhanesine) gitmeli. Burada beklemede yarar yok. Karar, karardır. Özellikle böyle zamanlarda. Karar verdiğim gibi yaptım. İnleye inleye, dinlene dinlene, kıyı kıyı tutuna tutuna Mevlevihane’nin önüne geldim. Orada kapının kenarına belimi yapıştırıp, bir süre durdum. Belaya bakın ki açlık başladı. Oysa yorgunluk açlığı unutturur derlerdi. Ne gezer! Tersine iştah veriyor! Bu son çaba ile Posta Sokağı’na büküldüm. Zove’nin bodrumuna kendimi attım. Ben birkaç yıldan beri buraya gelir, ama hiçbir zaman veresiye bırakmazdım.

Oturur oturmaz Zove – ki delişmen, az söyler, kendi kendine konuşur, dükkânında idare olsun diye garson çalıştırmaz, titiz huysuz, Fransızca konuşurken Almanca karıştırır, Türkçesi pek kıt, eski bir Alman eri idi- seğirtti. Bir büyük bira, üzerine bir parça gravyer peyniri konulmuş bir lokma ekmek getirdi. Pazar olduğu için Bodrum (dükkân) kalabalıktı. Ben

peynirli ekmeği ağzıma attım. Birayı üstüne, yarısına kadar diktim, dikmedim müşteriler de kalktılar. Yemek vakti gelmişti. Zove çabucacık karşımdaki masayı temizledi. Bembeyaz bir örtü örttü. Tabak, çatal, bıçak koydu. İçeriden dumanı üstünde bir kâse haşlama getirdi. Kocaman bir ekmeğe büfeden bol bol siyah havyar sürerek önce onu yedi. Ondan sonra haşlamaya budanarak bir güzel karnını doyurdu. Bunların üstüne de çay bardağı ile kahve içti.

Bu aralık ben bir bira ısmarladım. Kadehi getirdiği sırada Fransızca dedim ki: ‘Mösyö Zove! Bugün param yok!’ Kızar gibi yüzüme baktı. Dedi ki: Aç mısın? Eyvallah! Dedim. Hemen kendi sofrası gibi bir sofra kurdu. Üzerine bolca havyar sürülmüş büyücek bir dilim ekmekle beraber bir kâse de haşlama getirdi. Ben de karnımı doyurdum. Saat biri geçtiği için bir müşteri gelmişti. Oradan kalkıp cebimdeki onluğu vererek İstanbul’a geçmek, bir dostuma başvurmak için davranıyordum. Zove, olağanüstü bir çabuklukla bana: ‘Bağışlayınız, liranın üstüne vermeyi unuttum!’ diyerek kasaya koştu. Bir Osmanlı lirasının -bira, yemek gideri düşülmüş olduğu halde- kalan dört mecidiye, birkaç kuruşu bir tabakla önüme koydu. Ben de –Acımasız alay!- kırk para (bir kuruş) bahşiş bırakarak rahatlıkla Bodrum’dan çıktım. Bu hesapça Zove’ye ben bir lira borçlu idim.”

Zove’nin bu anlamlı davranışı aslında tipik bir barba davranışıdır. Kendisi ne kadar Alman uyruklu olsa da yıllar boyu birahanesini meyhane tarzında işlettiği için zaman içinde bizden biri gibi davranmaya başlamıştır. Yoksa aynı dönemde otantik bir Alman birahanesi olan “Yanni”de böyle bir davranışa tanık olmak mümkün değildir. Ayrıca, böyle bir davranışa ne İsviçre birahanesi “Nicola”da, ne de Fransızların uğrak yeri olan “Strasbourg” birahanesinde tanık olamazsınız. Zove’nin bu davranışı Batılılara özgü bir davranış değil, bize özgü bir davranıştır. Bu davranışın temelinde buram buram Doğu hümanizminin gerçekleri vardır. Zove gibilerinin bu tür davranışları iyice incelendiği zaman geleneksel meyhane işletme tarzının ne kadar insancıl duygulara dayandığı ve dostluk bağlarına hitap ettiği çok daha kolay anlaşılır. Aynı etkileşimden dolayı gayrimüslim vatandaşlarımız da zaman içinde bizlerden biri gibi davranmaya başlamış, hatta bizlerden biri haline gelmişlerdir. Ancak, şu da yadsınamayacak bir gerçektir ki, aynı zaman içinde bizler de onlardan çok etkilenmişizdir.

Sizlere bolluk ve refah dolu günler diler, saygı ve sevgilerimi sunarım.

Yüzen O Şirin Sahil Meyhanemiz



Bizler, dünyayı titreten İkinci Dünya Harbi'nin masum ve yoksul çocuklarıydık. Belki inanmayacaksınız ama babam kunduracı olmasına rağmen altı yaşında ilk ayakkabımı giyebildim. O günlere kadar yalınayak başıkabak arşınlardık Aksaray'ın ahşap evlerle dolu sokaklarını. Bakımsız arsalarda kâğıt parçalarından yapılmış topumuzun arkasından koşturur dururduk bütün gün boyu. Şimşirden yapılmış topaçlarımız vardı kaytanla çevirdiğimiz, çitlembik tabancalarımız ise en büyük lüksümüzdü. Kilden yapılmış rengârenk bilyelerimiz de en büyük neşe kaynağımız olurdu. Ekmek karnelerimizle ekmeğimizi alır, imarethanelerden (aşevlerinden) de çorbamızı. Size bir şey söyleyeceğim ama lütfen aramızda kalsın. Eski nüfus kâğıdımın arasında duruyor ekmek karnelerinin bir kupürü, o günlere inat olsun diye saklıyorum onları. Sevgili arkadaşım Orhan Ünlüata'nın (nam-ı diğer Rebetiko) kulakları çınlasın, mutlaka kendisi de teyit eder bu söylediklerimi, ne de olsa akranız kendisiyle.

Ama yine de çok hareketliydi Aksaray, mutlu yaşardık bu şirin semtte. İnsanlar birbirlerine selam verir, gülümserlerdi hep hayatın akışına. Umursamazlardı yoksulluğu moksulluğu hiç. Dilerseniz o yıllara ışınlanalım, bakalım neler oluyor İstanbul'un bu tarihi semtinde. 50'li yılların başlarına dönelim.

Aksaray, o zamanlar âdeta bir eğlence merkeziydi. Hemen her gün İstanbul'un diğer semtlerinden yüzlerce insan, hoş vakit geçirmek, eğlenmek ve kurtlarını dökmek için Aksaray'a gelirdi. Aksaray'da, kozmopolit ama seviyeli bir hayat yaşanırdı …



İşte bu hareketli semtin biraz ilerisinde, Yenikapı'nın sahilinde demirleyen yüzen alafranga meyhane konuklarıyla dolup taşardı her akşam. Ne yalan söyleyeyim ben hiç bulunmadım bu meyhanede, nasıl bulanabilirdim ki daha çocuktum o günlerde. Ama hava kararmaya başladığı zaman sahile iner, seyrine dalardım yaşanılası o ışıl ışıl dünyayı. Kadehlerin coşkuyla havaya kaldırılışını, dostluklara köprü kurabilme niyetiyle kadehlerin tokuşturulmasını hayranlıkla seyrederdim. Resimdeki iskelede ayakta duran çocuk benim, beyaz gömlekli çocuk ise kardeşim Cengiz. Her nasılsa resmi de Ara Güler Ustamız çekip tarihin ekranlarına almış. Ya da bana öyle geliyor…

Söz konusu sahile doğru biraz yürüyelim isterseniz. Aksaray'dan Yenikapı'ya doğru uzanan caddenin her iki yan tarafında iki yaya yolu vardı. Yaya yollarının her iki yanında da belirli aralıklarla sıralanmış ağaçlar bulunuyordu. Ağaçlı yolların birisi Aksaray Postanesi'nin önünden, diğeri de karşı kısımdaki tramvay durağından başlar, Yenikapı'nın önüne kadar uzanırdı. Sağ taraftaki yol takip edildiği zaman, Yedikule-Bahçekapı tramvay yolu kavşağını geçince, sağ taraf tamamen sebze bostanlarıyla kaplıydı. Sebze bostanlarının bulunduğu yerler sonraki yıllarda oduncuların istilasına uğradı. Daha sonraki yıllarda da bir bölümüne Yenikapı Gar Gazinosu inşa edildi.

Yenikapı Tren İstasyonu'nun alt geçidinden geçildiği zaman dar bir sokağa çıkılırdı. Yolun sol tarafında Çakıl Gazinosu, onun biraz ilerisinde de dönemin en ünlü gazinolarından biri olan Mim Çakır Gazinosu bulunuyordu. Söz konusu gazino neredeyse tamamen denizin üzerindeydi. Ağaç kütükleri üzerine düzenlenmiş salaş bir gazinoydu burası. Yenikapı'nın en hareketli sokaklarından biri olan bu sokak, özellikle gazinoların açılış saatlerine yakın seyyar satıcıların istilasına uğrardı.

Seyyar satıcılardan bazıları kuruyemiş, bazıları kâğıt, susam ve sakız helvası, bazıları peynir şekeri, bazıları da leblebi unu, leblebi helvası, leblebi şekeri gibi çerezlikler satardı.

Yaz aylarında yüzmeye Yenikapı sahiline giderdik. Oduncuların yanındaki alt geçitten geçilir geçilmez sahile ulaşılırdı. Geçidin sol tarafında oldukça bakımlı büyük bir çay bahçesi vardı. Burası özellikle akşam saatlerinde ailelerle dolup taşar, masalara çay servisi pırıl pırıl semaverlerle yapılırdı. Sahil yolunun yapımından sonra bu çay bahçesinin bulunduğu alana Çakıl Gazinosu inşa edildi. Sahilin sağ tarafında, eski Çakıl Gazinosu'nun sahile bakan bölümü, onun hemen yan tarafında da Mim Çakır Gazinosu'nun kazıklar üzerindeki denize nazır salaşı vardı. Özellikle Perihan Altındağ Sözeri, Hamiyet Yüceses ve Zehra Bilir'in sahne aldığı programlarda bedavacılar bu kazıklardan yukarıya tırmanarak gazinoya dalarlardı. Bizler de arkadaşlarımızla birlikte söz konusu gazinonun ayakları altında oynar, kimi zaman da tülbentlerimizle balık tutardık.

Yüzen alafranga sahil meyhanesi de bizim balık tuttuğumuz yerin biraz ilerisindeydi. Onun hemen yan tarafında da kiralık sandal iskeleleri vardı. Gündüz saatlerinde çocuklar ve genç çiftler sandalları kiralar, akşam saatlerinde ise sandalların hemen hepsi aileler tarafından kiralanırdı. İşte tam bu saatlerde alafranga sahil meyhanesi konuklarını ağırlamaya başlardı. Konuklar söz konusu meyhaneye sandallarla alınır, eğlence bitiminde de yine sandallarla sahile bırakılırdı.

Osmanlı döneminde gazinolara meyhanenin alafrangası denilmesi, bu tür yüzen alafranga meyhanelerin düzenlenmesine ön ayak olmuştur belki de. Kim bilir…

Sizi bilmem ama ben şahsen o günlere ışınlanmak istemiyorum pek, bugünkü gezi teknelerinde kurulan o mükellef rakı sofralarını gördükten sonra…

Bülent’in Esnaf Meyhanesi ve

Meyhaneci Diploması…



1950’li yılların başlarında, Samatya’nın Narlıkapı Çıkma-zı’ındaki altıncı binada en büyük ağabeyim Osman Efendi otururdu. O yıllarda ben de onlarda kalırdım. Oturduğumuz bina kayıkhane olarak inşa edilmiş, daha sonra tadil edilerek üç daire haline getirilmişti. Binanın giriş kısmının sağındaki dairede Termize Hanımlar, üst katta ev sahipleri, onların altındaki katta da biz otururduk. Binanın önü tamamen deniz üzerinde olduğu için rüzgârlı havalarda dalgalar sürekli olarak içeride hissedilirdi. Termize Hanımların yan tarafındaki kapıdan kayıkhanenin bahçesine çıkılırdı. Bahçenin sol tarafında, denize bağlantısı olan ‘livar’a benzer büyük bir havuz vardı. Bu havuzda balıkları canlı olarak muhafaza edebiliyorduk. Havuzun yanından denizin üzerine inşa edilmiş betonarme terasa çıkılırdı. Yaz aylarında buradan denize girer, terasta güneşlenirdik. Teras, Narlıkapı kumsalının sonuna kadar uzanan çok güzel bir manzaraya hâkimdi.

1953 yılında bir gün, mahalle arkadaşlarımdan biri çarşı meydanındaki meyhanelerden bir tanesinin ‘miço’ (komi) aradığını söyledi. Böylece elimde tepsiyle kendimi Bülent’in esnaf meyhanesinde buldum. On iki yaşındaydım o günlerde. Kimi zaman renkli, kimi zaman üzüntü ve acılarla dolu, ama her şeye rağmen dopdolu serüven böylece başlamış oldu. Bir ömür boyu sürdü bu serüven… Ama hiç pişman olmadım. Çoğunlukla mutlu oldum hep. Sevgi dolu duygularla hizmet ettik bu serüvende sürekli olarak. Kimi zaman da bize hizmet etme nezaketini gösterdiler. Sağolsunlar… Hep dostluğa, dostlarla koştuk. Ömre bedel bu serüvenin her etabında ne dostlar bizi bıraktı, ne biz onları. Bırakamazdık, çünkü raconu buydu bu işin. Ne de olsa dostlar sofrasının bir parçasıydık.



Bülent’in esnaf meyhanesinde işe başladığım ilk gün, etrafı iyice süpürüp camları sildikten sonra mavi ve siyah renkli boncuklu sineklikleri kapının yan tarafında asılı olduğu yerden çıkarıp, salıverdim aşağıya. Şıkır şıkır diye hoş bir ses yükseldi birden. Ses öylesine hoşuma gitti ki, elimin tersiyle bir sağa bir sola tekrar iyice şakırdattım sineklikleri. Bir süre öylece seyrettim nazlı nazlı sallanan boncukları. Şıkırtıların durmasıyla ürkütücü bir sessizlik oldu birden. Sessizlikle birlikte büyük bir hüzün çöktü içime. Buz gibi güvensizlik sardı tüm benliğimi. Çocuksu duyguların ürkek fırtınasına kapıldım o anda. Bir gün benim de bisikletim olacak mı diye sayıkladım. Kâbus dolu güvensizlik, kupkuru anlamsız sessizlik… Ne kötü… “Yaşamın gerçeği neydi acaba?” diye yırtıcı bir ses yükseldi küçücük kalbimde. Tam bu sırada, “Ulen Miço, baksana buraya” diye kavruk bir sesle kendime geldim. Meyhanenin giriş kapısının hemen yanındaki masada oturan ince yüzlü, soluk benizli adam çağırıyordu beni. Yanına gidip, “Buyurun efendim, bir arzunuz mu var?” diye sordum. Bir tabak ‘lobya’ getir diye emir buyurdu. Lobya tabiri İstanbulluların kullandığı bir tâbir değildi. Bu adam Egeli, İzmirli olmalı dedim içimden. Çünkü İzmir’de kuru fasulye için çok kullanılırdı bu tabir. “Lobya yok, size güzel bir ‘barbun’ pilâki getireyim, rakınızın yanına bayağı uygun düşer,” dedim gülümseyerek. Babam da rakı tiryakisi olduğu için bu kadarını biliyordum artık. “Haydi getir bakalım altın saçlı delikanlı, barbun ya da barbunya pilâkinizi görelim hele” dedi alaylı bir üslupla. Vay efendim vay, adam delikanlı dedi bana, aman efendim aman, ne gam kaldı içimde, ne hüzün. Hemen seğirttim mutfağa, yarımca porselen çukur yemek tabağını ağzına kadar barbunya pilâkiyle doldurdum. Ardından, hemen ince yüzlü, iyi kâlpli adama götürüp, oldukça itinalı bir şekilde masanın üzerine bıraktım tabağı. Bıraktım bırakmasına ama, ince yüzlü adamın suratında sert bir ifade oluştu birden. “Ne ulen bu, bu ne, ödünç mü veriyorsun

pilâkiyi, delikanlı dediysek vur da öldür demedik ya” diye çıkıştı. Ardından, “Al bunu götür, adam gibi bir pilâki getir,” diye ekledi. “Pilâkinin adam gibisi nasıl oluyor ki” diye sorduğumda, “Küçük bir tabağın sağ tarafına bir-iki kaşık pilâki koy, üzerine ince doğranmış maydanoz, sol tarafına iki dilim domat, domatların yanına da bir dilim limon ilave et, ama, limon yatak limonu olsun, hem de dişi limon olsun” diye sıraladı yavaş yavaş. “Yatak limonu, limonun dişisi, bir-iki kaşık pilâki, iki dilim domat, ince doğranmış maydanoz” diye saymaya başladım içimden. Öte yandan “soluk benizli adam amma da çok şey biliyormuş” diye başımı kaşırken, omzumda bir el peydah oldu. Döndüm, bir de baktım ki ustam Bülent bıyık altından gülümsüyor. “Gel bakalım tavşan, kabahat sende değil bende, yerleri silip süpürüp üç-beş bulaşık yıkadın diye seni “ortacı” (saki) olarak hizmete sürersek bu sonuca hiç şaşmamak gerekir” dedi.

Bülent ustanın yedeğinde tıpış tıpış girdik mutfağa. Soluk benizli adamın tarif ettiği gibi pilâkiyi hazırlayıp elime tutuşturdu Bülent Usta. Ardından, “Haydi meyhaneye hoş geldin” diyerek yüreklendirdi beni. Pilâkiyi bu kez daha bir gururla koydum konuğumun önüne. Tatlı bir tebessüm belirdi ince yüzlü konuğumun yüzünde. “Yaa, işte adam gibi pilâki, adam gibi rakı sofrası böyle olur” diyerek başımı okşadı. “Sana da bu yakışır” diye ekledi. Ardından, “Bu işi iyice öğrenmek istiyorsan, önce Ermenilerin yanında çalış, sonra da alabilirsen diplomayı da bir Rum’dan al, diplomanın imzasını biz atar, mührünü de biz basarız. Bu üçlü olmazsa eğer, bir ömür boyu eksik kalır, yavan yaparsın bu mesleği. Bu söylediklerimi sakın unutma” diyerek sözlerini sürdürdü.

Sarı benizli adam sözünü tamamladıktan sonra “dana gözü” dediğimiz on kuruşu ceketimin cebine usulca koyuverdi. Dana gözünü kapınca hindi gibi kabarıp, böbürlendim içimden. O anda Bülent usta, “Ulan tavşan, kurşun asker gibi ne dolanıyorsun ortalıklarda, buraya gel, gel de mutfaktaki sinek kapanları değiştir, bulaşıkları yıka” diye bağırmaz mı? Bir anda forsumuz beş paralık oldu, başım omuzlarımın arasına gömüldü. Hızlı adımlarla tekrar mutfağın yolunu tuttum.

İşte benim bir ömür boyu süren serüvenim de böylece başlamış oldu. Bütün güzelliğiyle hâlâ da sürüyor…

“Geçmiş zaman olur ki hayali cihan değer” diye ne güzel söylemiş bilge kişi. Gerçek de hayali cihan değer…

Sofranız bereketli, sohbetiniz daim olsun.

Eğlence Dünyamızın Bir Dönemi



Hiç kuşkusuz ki Cumhuriyet'imizin ilanıyla birlikte gece eğlence hayatında başlayan yeniden yapılanma etkinlikleri en çok 1950'li yıllarda hissedilir oldu. Her yönüyle çağdaş atılımlarla dolu yıllardı o yıllar. Bir yanda yeni kimlikleriyle üst düzey hizmet veren modern barlar gece eğlence hayatındaki yerlerini alırken, diğer yanda emektar meyhanelerimizde de yenilikler yaşanıyordu. Bu yeniliklerin başında da hanımların meyhaneleri tercih etmesi, rakı sofralarını renklendirmesi geliyordu. Onların rakı sofralarına katılmalarıyla, sofralar rengârenk çiçeklerle donatılmıştı âdeta. Artık kadehler onların şerefine kaldırılıyordu büyük bir gururla. Aslında erkeğe özgü bu mekânlar hanımların katılımıyla ışıl ışıl olmuş, sofralara apayrı bir hayat gelmişti.

Aynı dönemde düzenlenen "Cumhuriyet" ve "Basın" balolarının ihtişamını anlatmaya dilin gücü yeter mi bilemem. Şu da yadsınamayacak bir gerçektir ki, "Güzel Sanatlar Akademisi Kıyafet Baloları"nın her biri birçok filme konu olabilir, bu filmler gişe rekorları kırabilirdi. Aynı günlerde 114 müzisyenden oluşan Philadelphia (Pensilvanya) Filarmoni Orkestrası, Harbiye Açık Hava Tiyatrosu'nda İstanbullulara unutulmaz anlar yaşatmıştı geceler boyu.

Gece eğlence hayatında bu güzellikler yaşanırken, sahnelerde de büyük değişimler yaşanıyordu. Değişim rüzgârlarını Zeki Müren'in başlattığı söylenirse, yanlış söylenmemiş olur. Zeki Müren sahnelerde kıyafet devrimini Mahmut Anlar'ın Küçük Çiftlik Parkı Gazinosu'nda yaptı, hem de en görkemli şekilde. Önce gazinonun oturma kapasitesi iki misline çıkarılarak iki-üç bin kişiye hizmet verebilecek duruma getirdi, sonra sahne genişletilerek çağdaş tarzda düzenlendi. Zeki Müren inanılmaz güzellikteki sesi, saz heyeti ve muhteşem kostümleriyle sahnelerde yepyeni bir dönemi açmıştı artık.



Göz kamaştırıcı bu yeniliklerden yaklaşık on yıl sonra, Nurhan Damcıoğlu da “bir bakıma kadınlar adına” daha büyük çağdaş bir atılımı sahnelerde sergiledi. O günlere dek kadını “neredeyse” sadece oryantal dans gösterilerinde ya da striptiz programları sayesinde tanımaya çalışanlar, Nurhan Damcıoğlu’nun çağdaş atılımıyla şık giyimli hanımların sahnede çok daha çekici ve etkileyici olduğunu keşfettiler. Damcıoğlu gerek dişiliği, gerek ses ve yüz mimikleri, gerekse inanılmaz cilveli, el, kol, bel, göz, yüz, kalça, göğüs hareketleri ve çok şık kıyafetleriyle bir hanımın striptiz yapan bir hanımdan çok daha kışkırtıcı ve iç gıcıklayıcı olduğunu kanıtladı.

Nurhan Damcıoğlu şöhretin zirvelerine tırmanırken, Coca Cola ile tanışalı epeyce olmuş, genç kuşak da “fast food”un o aldatıcı cazibesine girmeye başlamıştı yavaş yavaş. Aynı günler basın dünyamızın duayenlerinden Güngör Denizaşan her ayın 13. günü “Sosyete 13” dergisini çıkarmaya başlamış, sempatik tavırlı Zozo Teledo da spor yazarlığından ayrılıp, “Hafta Sonu” magazin ordusunun saflarına katılmıştı.

Ayrıca ekranı siyah beyaz da olsa televizyonumuz da vardı o günlerde ve “Jill” gelebilirdi artık. “Eskimiş çoraplarınızı atın” diye haykırarak geldi de Jill… Eskimiş çoraplarımızı atıp Jill’le karşılaşırken, tutum haftaları, yerli malı haftaları çok gerilerde kalmış, tüketici toplum olma kapılarını ardına kadar açmıştık artık. Ve inanılması güç ama Beyoğlu’nda pantolon giyen hanımlara rastlanıyordu sık sık, hem de mini etek giyen sıska bacaklı ve atkuyruğu saçlı sarışın kızlara inat.

‘68 Kuşağı’ insanlarının rüzgârları da esiyordu her yönüyle, hem de fırtına gibi, kasırga gibi, tayfun gibi… Karşısında durabilene aşk olsun. Her alanda özgürlüğü ve ortak yaşamı savunan, şiddet aleyhtarı “Hippiler”

dünyanın en ünlü meydanlarını kuşatırken, Paul McCartney, John Lennon, George Harrison, Ringo Star (Richard Starkey) rengârenk bulutlar üzerinde sevecen gülücükler, sıcacık öpücükler gönderiyorlardı hippi dostlarına.

Bütün bu yaşanan güzelliklere rağmen, elegan kıyafetli muhabbet tellalları ceplerinde özenle sakladıkları kataloglarla mesleklerinin en ince ayrıntılarını büyük bir titizlikle uyguluyorlardı. Hem de Beyoğlu'nun en işlek yerlerinde, en mutena köşelerinde.

Bu arada engin sabrınıza ve o yüce hoşgörünüze sığınarak resim kataloglu "zevk-ü sefa" aracısı bir beyle ilgili bir anımı aktarmak isterim sizlere. Bir akşam, dönemin ünlü birahanelerinden Otomatik'te birkaç bardak bira içtikten sonra, Taksim tramvay durağına doğru yürüyordum. Hava epeyce serin ve rüzgârlıydı. Karşıdan üzerime doğru gelen birini gördüm. Smokine benzeyen siyah elbisesi, bordo papyonu, başında fötr şapkası vardı. Mendil cebinden de beyaz puanlı, bordo renginde bir mendil sarkıyordu. Tanca Kundura Mağazası'ndan alınmış olması muhtemel rugan ayakkabıları vardı ve ayakkabıları hafifçe yüksek ökçeliydi. "Bu bey baloya gidiyor herhalde" dedim içimden. Çünkü o yıllarda baloya gidilirken bu tarz giyinilirdi. Karşı karşıya geldiğimiz an, "Varsa, ateşinizi rica edebilir miyim?" dedi kısık bir sesle. "Pek tabii, lütfen" diyerek yaktım sigarasını. Bir nefes aldıktan sonra, "Bir dakikanızı rica edebilir miyim?" dedi bu sefer. "Pek tabii, ricanız nedir ki?" diye sordum. Yumuşak bir üslupla ve etkileyici bir ses tonuyla, "Elimde birbirinden güzel yirmi ahu dilber var, fiyatları da oldukça makul" dedi hafifçe gülümseyerek. Hoppala, çattık belaya dedim içimden. Ardından gayet kibar bir şekilde ceketinin iç cebindeki resim kataloğunu çıkarıp, ahu dilber olarak vasıflandırdığı –oldukça erotik pozlar vermiş olan- hanımları birer birer göstermeye başladı. "Teşekkür ederim, belki bir başka sefere" diyerek yoluma devam ettim. Yürürken saatime baktım, 21.15. "Beyoğlu'nun ikinci yüzündeki yaşamın başlayalı on beş dakika olmuş" dedim içimden.

İşte bir dönemde, gençlik yıllarımda eğlence dünyamızda yaşananlardan kısacık kesitler bunlar. Eğrisiyle doğrusuyla, hiç eksiltmeden, hiç abartmadan bende iz bırakan anılardan küçücük bir demet… Çoğu zaman eskilerden dem vururken, bunları da es geçemezdim pek tabii ki.

Rakınız kaymak, keyfiniz bol, sohbetiniz daim olsun.

Karpuzun Böylesi!..



İstanbul'da gece eğlence hayatı ve gece âlemlerinin en yoğun yaşandığı dönemlerden biri de hiç kuşkusuz ki 50'li yıllardır. O dönemde düzenlenen Cumhuriyet ve basın baloları, özellikle de Güzel Sanatlar Akademisi'nin kıyafet baloları rahatlıkla birçok filme konu olabilir, bu filmler gişe rekorları kırabilirdi. Aynı dönemde 114 müzisyenden oluşan "Philadelphia" (Pennyslvania) Filarmoni Orkestrası Açık Hava Tiyatrosu'nda İstanbullulara günlerce unutulmaz anlar yaşatmıştı.

O günlerde İstanbul Hilton'un "Roof Bar" adlı gece kulübünün sorumlu barmeni bendim ve kulübümüzde caz dünyamızın unutulmaz üstadı İsmet Sıral Orkestrası müzik yapıyordu. Piyanoda Şerif Yüzbaşıoğlu, davulda Salim Ağırbaş, solo gitarda Ceza (İtalyan), kontrbasta Toma (Bulgar), klarnette Hrant Lusigyan ve tenor saksafon ve flütte İsmet Sıral ağabey her gece müdavimlere doyumsuz anlar, unutulmaz geceler yaşatırdı. O günlerde Site Pasajı'nın en üst katında bulunan "Çatı" adlı gece kulübünde de İlham Gencer Orkestrası müzik yapıyor, Ayten Alpman ve Hayati Kafe solist olarak sahne alıyordu.

Dönemin ünlü barmenlerinden Nevzat Afacan ve Hayati Kafe ile birlikte çok kafa dengi bir üçlü oluşturuyorduk. İş bitiminde sık sık "Can-Can" (Kulüp Reşat)'a gider, gecenin finalini orda yapardık. Bir gece yan tarafımızdaki masada altısı sarışın afet olmak üzere on bir kişi eğleniyordu. Beş çift sürekli olarak dansa kalkıyor, sarışın bir ahu-dilber masada yalnız başına mahzun mahzun oturuyor, melül gözlerle onları seyrediyordu. Bir ara Hayati Kafe, "Haydi Vefa, şu hanımı dansa davet et, malûm a bizler konuksever ve nazik bir milletiz, lütfen" dedi. O yıllarda tıfıl bir delikanlı olduğum için kurtlar sofrasında bulunduğumu nasıl bilebilirdim ki? Kalkıp sarışın bombayı dansa davet ettim. Kırmadı, ancak etmez olaydım. Piste çıktığımız an göğüslerini bir anda göğsüme yapıştırıp, alev gibi yanan yanağını yanağıma dayadı. Gençliğin verdiği toylukla titriyordu her bir yanım. Ki, o yıllarda İstanbul Dans Dershanesi'nin dans hocalarından Sevim Hanım'la çıkıyor, bu nedenle de oldukça iyi dans ettiğimi

söylüyorlardı. Ama sarışın bomba bir felaketti. Altın top gibi kıvır kıvır kıvırıyor, zıp zıp zıplıyordu. Duramıyordu yerinde. Gece boyunca deliler gibi dans etmek durumunda kaldım. Gecenin finalinde de konukseverlik ve nezaket uğruna kendisini oteline bıraktım.



Dinamitle dans ettiğimi ancak ertesi akşam öğrenebildim. O akşam Roof Bar'da bir ara müziğe ara verildi. İsmet Sıral ve Şerif Bey ile birlikte Hrant Bey ve yakın dostları bir anda barın önüne yığıldı. O yıllarda Hrant Bey'in, balon bardağının dört-beş misli büyüklüğünde, özel bir bardağı vardı. Bu bardakta votka ağırlıklı bir içki hazırlardık kendisine. İçkisini hazırlayıp sundum. Hrant Bey'in bir elinde karpuz biçimindeki koca bardağı, diğer elinde bir gazete, yüksek sesle "Vorıs bak" diye bağırdı. Herkes karpuz biçimindeki bardağın dip kısmından öpmeye başladı. Sonunda bana dönüp, "Haydi milli damat, vorıs bak, öp karpuzu bakayım," dedi. Çaresiz öptük karpuzu dibinden. Ardından gazetedeki fotoğrafı gösterip, "Bu karpuzlar öpülmez mi?" diye sordu. O anda kahkahalar yükseldi birden. Bir de ne göreyim, fotoğrafta bizim sarışın bomba karpuz gibi poposuyla poz vermiyor mu?.. Meğer ki, bir gece önce saatlerce sarmaş-dolaş dans ettiğim afet, dönemin en gözde gece kulüplerinden biri olan "Cordon Blue"de sahne alan Fransa'nın ünlü "Travesti Striptiz Show Gurubu"nun bir üyesi değil miymiş? Hrant beye "Vorıs bak" ne anlama geliyor diye sordum. Ermenicede "popomu öp" anlamına geliyormuş. İşte o anda bir gece önce çok kötü bir oyuna geldiğimi anladım. Ama çok geçti, olan olmuştu artık.

Bilindiği gibi argo dilinde rakını bir adı da ‘çermakçur’dur. Çermakçur Ermenicede “beyaz su, kirli su” anlamına gelir. Rakıya su katıldığı zaman rengi sütbeyazına dönüştüğü için Ermeni barbalar “beyaz su” derlermiş rakıya. Kökeni bilenmeyen “vorıs bak” sözü ise, argo dilinde “kadehin dibini öp” anlamına geliyordu. Hrant beyin bulunduğu her toplulukta, müzik yaptığı her mekânda, kadehler elde havaya kalkar, “vorıs bak” diyerek dip kısmından öpülürdü. Argo bir espriydi bu.

Ertesi akşam Sevim Hanım’la Site Pasajı’nın birinci katında bulunan “Çayhane” adlı dansing-barda buluştuk. Bir süre sonra, o dönemde İstanbul çapında düzenlenen birçok dans yarışmasında birincilikler kazanmış olan Kirkor kız arkadaşıyla birlikte gelip masamıza oturdu. Yaklaşık bir saat sonra, “Haydi, Can-Can’a gidip gecenin finalini orda yapalım” dediler. Site pasajının önünden taksiye bindik, tam Harbiye’ye gelmiştik ki, Sevim Hanım, “Bizim milli damat Can-Can’da sıkılmasın?” diye sordu Kirkor’un kız arkadaşına. O da Ermeni şivesiyle, “Yok yok sıkılmaz, orada vorıs bak kokteyli yapıyorlar, isteriz bir kokteyl, milli damat da karpuzu öptükçe neşesini bulur” dedi. Ardından çılgınca kahkahalar atmaya başladılar. O anda yer yarıldı, yerin dibinde sığınacak delik bulamadım.

Ne güzeldir ki, öylesine güzel insanların sıcacık dostluklarını tadabildik, karpuzun ve kılçığın böylesine rağmen.

Ayranlı Rakı Şenlikleri…



“Şerefe” adlı kitabımın tanıtım kokteylini Kalyon Oteli’nde düzenlediğimiz gün, Nokta dergisinin muhabiri bana, “Rakıyla kokteyl olur mu?” diye sorduğunda, “Asla” yanıtını vermiştim. Yıl 1988. Aradan yıllar geçti ama bugün de (bir noktaya kadar) bu cevabımın arkasında duruyorum. Özellikle görenek ve gelenekleri açısından… Ancak, şunu da samimiyetle vurgulamak isterim ki, o gün kutlama partisi bitip de eve döndüğümde kafamda bir istifham belirmişti. Çünkü aslında hem o günlerde, hem de ondan önceki yıllarda kokteyl yapımında rakıyı ana ve yardımcı içki olarak kullanıyorduk. Üstelik sadece ulusal kokteyllerimizde değil, uluslararası kokteyllerde de… Epeyce iyi neticeler de elde ediyor, ortaya çarpıcı lezzetler çıkıyordu. Gene de bu tür kokteyllerin pek fazla sürümü olmadığını itiraf etmek durumundayım.

(Önümüzdeki yazımda sizlere rakıyla hazırlanan kokteyllerden çarpıcı örnekler vereceğim.)

O gün rakıyla yapılan kokteylleri düşünürken, bir anda aklıma “ayranlı rakı” da gelince, “Olmaz derken hata mı ettim acaba” diye sordum kendi kendime. Çünkü ayranlı rakı içenler arasında ben de vardım ve zamanla tiryakisi olmuştum bu özel karışımın. Hem de “olmaz” yanıtını verdiğim günün ta otuz yıl öncesinde. Bu arada o günlere dönmeden önce, “Ayranlı rakı coşturur!” diyeceğim sizlere.



1950’li yılların sonlarında özellikle cumartesi geceleri, şehir hatlarınca tahsis edilen bir vapurda gençler için danslı gece eğlenceleri düzenlenirdi. Bu özel gecelerde dans yarışmaları da yapılırdı. Vapur eğlencelerine katılan genç kızların çoğu Rum’du; birkaç da Ermeni ve Yahudi kızı olurdu. Bizimkiler ise yok denecek kadar azdı. Vapur eğlencelerinin gözde hanımları Rum kızlarıydı. Ben de bu gecelere Antigoni adlı kız arkadaşımla giderdim hep.

İşte ayranlı rakı bu gecelerin simge içkisiydi ve ayran rakının kokusunu az da olsa kestiği için tercih ediliyordu aslında. Kısa bir süre içinde de gençlerin vazgeçemediği bir alışkanlık haline gelmişti. Ne var ki gün geçtikçe bu hoş ve leziz karışımı fazla kaçıran çiftlerden bazıları kendilerini vapurun tenha ve kuytu köşelerine atmaya, bu köşelerde yakın ve samimi muhabbetlere dalmaya başlamıştı. Bu kaçamakları kaptan ve görevliler önce hoşgörülü davranıp ikaz etmekle yetindiler sadece. Ne var ki ayranlı rakı tüketimi arttıkça durum hızla boyut değiştirdi. Artık vapurun salonları bir anda boşalmaya, neredeyse bütün çiftler soluğu izbe ve ıssız köşelerde almaya başladılar. Bununla da yetinmeyip makine dairesine inenler bile oluyordu. Bu aşırılıklar sık sık gazetelerde yer işgal edecek kadar ayyuka çıkmıştı artık. İpin ucunun kaçtığını gören kaptanlar eğlenceleri yarıda kesip vapurları iskeleye çekmeye, “Bizden bu kadar, yandı paralar” diyerek bizleri “vapur dışarı” etmeye yöneldiler. Kısa bir süre sonra da vapur eğlencelerine son verildi. Böylece de ayranlı rakı şenlikleri hafızalarımızda o müstesna yerini aldı. Ne güzel söylemiş o bilge kişi, “Geçmiş zaman olur ki hayali cihan değer” diye..

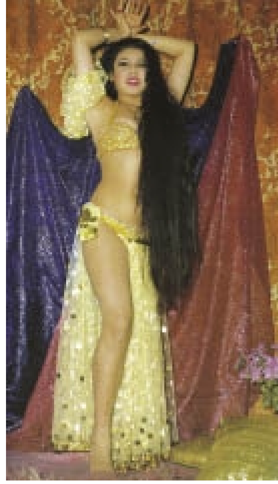
Rakınız kaymak, sofranız bereketli, sohbetiniz daim olsun efendim.

Dansözün Göbeğinden Rakı İçmek…



1964 yılında İstanbul Hilton'un Lobi barında sorumlu barmen olarak çalışıyordum. Günlerden bir gün bara yaşı yetmişin üzerinde tonton bir dede geldi ve yarı Türkçe yarı İngilizce bir viski istedi. Bara yaslanmış ayakta duruyordu. İçkisini yudumlarken sohbet etmeye başladık. On, on iki yaşlarındayken İskenderun limanından bir geminin gizli bölümlerinden birine saklanarak Amerika'ya gitmiş ve bu ülkeye yerleşmiş. Zaman zamanı, başarı başarıyı kovalamış, bizim ihtiyar günün birinde büyük bir servetin sahibi olmuş. Maiyetinde Amerikan Borsa'sında çalışan onlarca ama onlarca piyasa uzmanı varmış. Ancak, ne yazık ki bütün bu yoğun çalışmaları içinde hasretle yanıp tutuştuğu ülkemize gelmeye fırsat bulamamış. Yaşamı süresince doğup büyüdüğü köy gözünde tütüyormuş hep, ama bir türlü nasip olmamış.

Günler günleri takip etti ve tonton ihtiyarla çok yakın bir dostluk kurduk. Hemen her gün bara geliyor, birkaç kadeh içkisini içerken sürekli olarak ülkemizin eşsiz güzelliklerinden dem vuruyordu. Bir gece tonton ihtiyar daha bir şık, saçları daha bir düzgün taranmış olarak geldi bara. İçkisini yudumlarken, “Bu gece bir düşümü gerçekleştireceğim, ama başım belaya girebilir, bana eşlik edebilir misin?” diye sordu. “Efendim, başınızı belaya sokmanın ne gereği var,” dediğim anda, “Bunu anlatabilmek mümkün değil, sana güvenebileceğimi hissettim, lütfen bana eşlik et,” diye dileğini tekrarladı. “Nezih gece kulüpleri, barlar var” diye söze başladığım an sözümü keserek; “Bunların daha güzelleri Amerika'da yaşadığım kentte de var. Ben sıradan salaş bir yere gitmek istiyorum. Gurbette yıllardır düşlediğim bir olayı orada gerçekleştirmek istiyorum” dedi sakince. Olay deyince ürktüm, irkildim birden, ama tonton ihtiyarı tek başına bırakmaya da gönlüm razı olmadı bir türlü. Kendisi beladan bahsediyordu, olaydan bahsediyordu, lakin olayın ne olacağını hiç söylemiyordu. Tam bir muammaydı istediği şey.



Her şeyi göze alarak dileğini kabul ettim ve barı kapadıktan sonra birlikte yola koyulduk. Yol boyunca bir yandan tonton ihtiyarı göz ucuyla takip ediyor, bir yandan da bela sözünden dolayı tedirgin oluyordum. “Ne yapmak istiyordu bu ak saçlı adam, beni hangi olayların içine sürüklüyor,” diyerek sürekli olarak düşünüyordum.

Beyoğlu’nun izbe ve kenar sokaklarında bulunan çalgılı bir mekâna gittik. Salonun karşı köşesindeki bir masaya oturduk. Salonda eğlence bütün hızıyla sürerken, tonton ihtiyar siparişi almaya gelen garsondan, “Buranın idarecisini çağırır mısınız lütfen” diye bir ricada bulundu. İdareci masaya geldiği an, “Lütfen salona başka müşteri almayın ve salondakilere benim hesabıma birer içki ikram edin” dedi. İdareci afalladı. Ancak ak saçlı ihtiyar dileğini yineledi. Salonun kapısına bir görevli dikildi ve salondaki müşterilere birer içki ikram edildi. Bu arada canlı müzik eşliğinde varyete bütün hızı ve coşkusuyla devam ediyor, striptiz benzeri bir şov ortalığı kırıp geçiriyordu. Aradan bir süre geçti ve tonton ihtiyar salondakilere birer içki ikramını tekrarladı. İkinci ikramda idareci beni müdüriyete çağırdı ve “Bu ihtiyar ne yapmak istiyor, ödeyeceği hesap tutarı müessesemizin başını belaya sokabilir, bizi töhmet altında bırakabilir” dedi. Masaya dönerek tonton ihtiyara durumu izah etmeye çalıştım. Hiddetlendi. Garsona, “Lütfen bana idarecinizi tekrar çağırın” dedi yumuşak bir üslupla. İdareci masaya geldiği an, “Ben bu mekânı satın almak istiyorum. Banka hesap numaranızı verin, yarın sabah saat dokuzda dilediğiniz miktar banka hesabınıza yatırılsın” dedi sertçe. İdareci konunun işletmeyi çok zor bir duruma sokacağını, töhmet altında bırakacağını tekrar etti, ardından gerçek amacının ne olduğunu sordu ihtiyara. Ak saçlı ihtiyar, “Ben bu ülkenin

insanıyım. Buna rağmen ömrümün neredeyse tamamı Amerika’da geçti. Bütün ömrüm boyunca bir dansöz hanımın göbeğinden rakı içmeyi düşledim hep” deyince beynimden vuruldum. Allak bullak oldum. “Aman efendim” diye söze başladığım an, “Lütfen sen karışma, başımız belaya girebilir diye daha önceden söylemiştim sana, girerse girsin, nerede, ne zaman neler yaşanacağını kimse bilemez” diye çıkıştı. Sağolsun salon idarecisi büyük bir anlayış göstererek tonton ihtiyarın ricasını kabul etti.

Oturduğumuz masanın ön kısmına bir paravan kondu ve iki dansöz hanım gelerek masamıza oturdu. Diğer bir dansöz hanım da masamızın önünde göbek atmaya başladı. Diğer taraftan da bir görevli masadaki içki ve çerezleri kaldırıp masaya yeni bir masa örtüsü serdi. Müzik devam ederken dansöz hanım masaya uzandı ve göbeğine bir miktar rakı kondu. Dansöz göbeğini titretirken tonton ihtiyar dansözün göbeğindeki rakıya dudaklarının ucuyla dokunup küçücük bir cura rakı yudumladı ve hemen doğruldu. Oturduğu yerden bıçkın bir delikanlı çevikliğiyle ayağa kalktı ve dansöz hanıma yardım ederek masadan kaldırdı. O anda tonton ihtiyarın yanaklarından gözyaşları süzülüyordu. Elindeki mendille yanaklarından süzülen yaşları silerken, ceketinin düğmesini ilikledi ve dansöz hanımın elini büyük bir saygı ile öperken, “Siz benim yıllarca düşlediğim bir olayı yaşamamı sağladınız, size bütün kalbimle teşekkür ediyorum” dedi. O anda dansöz hanım da ak saçlı ihtiyara sarılarak yanağından öptü. Bu öpüş sırasında hem tonton ihtiyarın, hem de dansöz hanımın yanaklarından dolu dolu yaşlar süzülüyordu. Mutluluk yaşları, hayatın yaşlarıydı bunlar. Elmas misali…

Ak saçlı ihtiyar o gece “zaman adlı denizde bir an için demirlemiş miydi acaba?”. Ayrıca, biz o gece bir gece âlemi mi yapmıştık, yoksa hayatın bir gerçeğini mi yaşamıştık? Yaşadığımız bu olayı gece eğlence hayatına mı, yoksa gece âlemine mi koymalıydım anılarımda? Ya da her iki eğlence tarzının ortası olabilir miydi yaşadığımız? Gerçekten buna karar veremiyorum bir türlü…

Sevgiyle kalın, hayat onun üzerinde dönüyor çünkü…

Meyhanede Bir ‘Taş Bebek’…



“Geçmiş zaman olur ki hayali cihan değer” demiş bilge kişi. Ben de bu güzel söze sadık kalıp, ‘hayali cihan değer’ bir anımı paylaşacağım sizlerle. 1960’lı yıllarında Yeniköy’de bulunan “Sun Restoran” (bugünkü Yalı Balık Lokantası)’nda çalışıyorum. Mekânın restoran olarak anılması sizi yanıltmasın sakın, burası tipik bir geleneksel balıkçı meyhanesiydi, hem de otantik anlamda. Yöneticiliğini de dönemin en ünlü gazinolarından “Yeni Mehtap”ın kurucularından biri olan Lütfü Bey yapıyordu. Lütfü Bey, Cumhuriyet dönemi gazino işletmecilerinin piri olarak kabul edilen Mahmut Anlar’ın yanında yetişmişti. Mekânın salon âmirliğini ise, dönemin en deneyimli ve saygın ‘barba’larından biri olan Mösyö Dimitro (bilinen adıyla Dimo) yapıyordu. Mösyö Dimo yaklaşık altmış yaşlarındaydı ve ömrünün neredeyse tamamını meyhanecilik mesleğinde tüketmişti. Onca yaşına rağmen servis anında salonda tazı gibi davranır, hemen her masayla büyük bir titizlikle ilgilenirdi. Sık sık da kendi deyimi ile mutfaktan bir şeyler ‘tırtıklayarak’ konukların masalarına götürür, “Bakın sizler için mutfaktan neler aşırdım” diye gülümseyerek mutfaktan tırıkladığı mezeleri konuklarına ikram ederdi.

Bu arada Mösyö Dimo’nun ‘servis anayasası’nın birinci maddesine de unutmadan değinmek gerekiyor. Bu maddeye göre salonda bulunan bütün masalar konukların hizmetine tahsis edilebilir, ancak giriş bölümünde yer alan ve salonun her köşesine hâkim olan masaya kimse oturamazdı. Bu masa Mösyö Dimo’nun özel masasıydı çünkü. Mösyö Dimo salonda bulunan konukların servislerini tamamlandıktan sonra, saat on civarında masasına oturur ve mutfaktan aşırdığı mezecikleriyle ince ince ve aheste aheste demlenirdi. Sevgili Aydın Boysan hocamın o güzel tabiriyle, Mösyö Dimo “semaverin üzerindeki demlenen çay gibi” sindire sindire, ağır ağır demlenirdi. Demlenirken de ikide bir kalkıp badi badi yürüyerek konukların yanlarına gider, onlarla şakalaşırdı. Yeterince ve kıvamında demlendiği zaman Mösyö Dimo’nun yanacıkları kızarır, al al olur, özel masasına davet ettiği konuklarıyla derin derin sohbetlere dalardı. İnanılması güç ama, bu

sohbetlerde memleket sorunlarının hemen hepsine en acil ve akılcı çözümler mutlaka bulunurdu. Hatta dönemin ünlü demirperdesi bile bir anda kaldırılıp yıkılırdı bu sohbetlerde.



Dikkat edilecek olunursa, böylesine candan ve samimi davranışların temelinde geleneksel meyhanelerimize özgü insan ilişkilerinin o sihirli sıcaklığı buram buram hissedilir. Şunu da samimiyetle tekrar tekrar söylemek gerekir ki, meyhaneyi meyhane yapan en büyük faktör sadece ve sadece o inanılmaz güzellikteki insan ilişkileriydi. Bugün olduğu gibi…

Mösyö Dimo'ya Antronik Baronyan yardımcı olurdu. Mösyö Baronyan da altmış yaşlarındaydı ve dönemin en deneyimli barbalarından biriydi. Mösyö Baronyan'nın öylesine etkileyici ve diplomatvari bir havası vardı ki, konukların bazıları utana-sıkıla kendisinden istekte bulunurdu. Görünüm ve davranışlarından konuğun etkilendiğini fark eden Mösyö Baronyan, hemen konuğuna tebessüm ederek, "İzin verirseniz çermakçurumdan bir yudumcuk alıp hemen emrinizi yerine getireyim" derdi. Çermakçur dediği bizim ata yadigârımız malûm "teselli aracı". Konuğundan izin koparan Mösyö Baronyan, içki tevzi tezgâhının köşesindeki zulaya sakladığı kadehten gizlice –ama mutlaka konuğuna göstererek-bir yudum alır, ardından koşar adımlarla mutfağın yolunu tutardı.

Mekânın en çarpıcı ve kışkırtıcı konuklarının başını, o dönemde hemen her eğlence yerinde olduğu gibi Gönül Yazar, nam-ı diğer "Taş Bebek" çekerdi hep. Kendisinin güzelliğine yapılırdı bu yakıştırma. Boğucu sıcak yaz akşamlarında Gönül hanım plaj bornozu ile gelip terastaki denize nazır mutat masasına oturur, etrafa birkaç tatlı gülücük gönderdikten sonra

bornozunu çıkarıp ‘yeni moda’ bikinisi ile güneşlenmeye başlardı. Her nedense de bu sıcak ve cömert davranışını “vakt-i kerahet” anlarına denk getirirdi hep. Ya da kuşkucu olduğumuz için bize öyle geliyordu. Neyse…

Bütün gün boyunca rakı özlemiyle yanıp tutuşan akşamcı rakı tiryakilerinden bazıları bu kışkırtıcı ve iç gıcıklayıcı manzara karşısında fazlaca dayanamayarak aralarında fısıldaşmaya başlardı. Aman efendim aman, neler neler, ne fısıldaşmalar. Vur dibine dibine kadehin, vur be dostum, cennete mi düştük ne!.. Lüküs hayat müküs hayat kimin umurunda, manzaraya bak manzaraya, içmeyip de ne halt edeceksin!.. Oh be ohh.. Yaşamak ne güzel… Boru değil, Boğaziçi’nin ılık meltemleri bunlar… Vur dibine be dostum, bu hayat böyle geçer, istesen de istemesen de dünya dönüyor zaten…

Pek tabii ki “şeker memleketlim” Taş Bebek bütün bu kıpırdaşma ve fısıldaşmalardan bihaber. O pırıl pırıl akan Boğaz’ın lebiderya bir köşesinde güneşin o sıcak yüzüyle başbaşa sadece, asude bir keyifle.

Bu sırada salondaki bara mekânın en renkli müdavimlerinden Ertuğrul Boratab da teşrif etmez mi?.. Dostlar seyreylesin cümbüşü… Gelsin Limonaya’lar, gelsin Vişnovskaya’lar! Dünya yansa kimin umurunda, zaman bu zaman yaşanması gereken, ve doya doya yaşanan…

Vakt-i kerahet vaktidir bu!...

Yarasın!..

Bülbüllerin Sesi ve Solanj'ın Güzelliği…



Sabahın ilk ışıklarının yükseldiği tan yerinde bülbüllerin sesini dinlediniz mi hiç? O ne inanılmaz şeydir öyle, o ne muhteşem nağmelerdir öyle. Genellikle de Emirgân Koruluğu'nun yüksek tepelerinde ötüşürler. İşte o anlardan birini sizlerle paylaşmak istiyorum.

Çiçek Pasajı çökmeden önce, efsanevi "Kimene Meyhanesi"nin cam kenarı masaları diğerlerine oranla yüksekçeydi. Bir gün bu masalardan birinde otururken, yan masada demlenen yaşlıca bir bey dikkatimi çekti. Giyim-kuşamı ve davranışları babacan tavırlı Prof. Cahit Tanyol'u andırıyordu. Aheste aheste demleniyor, her yudumu vurduktan sonra, dalıp dalıp gidiyordu. Her dalışta da gözleri engin denizlerde ufku gözleyen usta bir kaptanın bakışlarını andırıyordu. Dertli olduğu her halinden belli idi… Onun sık sık yılgın ve hüzünlü dalışı dikkatimi daha da yoğunlaştırdı. Bir ara lavabo dönüşümde göz göze geldik. "Akşam şeriflerin ve sofra sefaların hayırlı olsun delikanlı" dedi oturduğu yerden. Ben de aynı dilekleri mukabelede bulunarak yerime oturdum. Bir süre sonra garsonu çağırıp bir karafaki rakı ikram ettim kendisine. Böylece Mümtaz Amca ile olan dostluğumuz başlamış oldu.

Olaylı yıllardı o yıllar. 68 Kuşağı'nın özgürlükçü rüzgârları bütün ihtişamıyla sürüyordu. Mümtaz Amca, Prof. Tarık Minkari gibi kalender-meşrep kişiliğe ve Aydın Boysan hocam gibi babacan bir yüreğe sahipti. Az konuşur, çok şey söylerdi. Ayrıca söylenmeyenleri de saygıyla dinlemeyi çok iyi bilen yüce bir yapısı vardı. Kalıba bakmazdı hiç, sürekli olarak özü arar, öze ulaşmaya çalışırdı hep. Çok yavaş demlenirdi, demlenirken de rakıya tekrar su katıp rakının demini bozmazdı. Hâsılı serapa gönül adamıydı Mümtaz Amca.



Bir akşam, dem faslından sonra “Seni bir yere götüreceğim” dedi. Fransız Kültür Merkezi’nin arka kısmındaki bodrumda bulunan bir Rus lokantasına götürdü beni. Lüks Nermin’in yatak muhabbetli sefa yuvasının bulunduğu sokağın hemen arkasındaydı mekân. Gayet loş ve üç-beş masalık bir yerdi burası. Dışarıdan bakıldığı zaman içeride böyle bir yerin bulunduğu hiç anlaşılmıyordu. Müdavimleri de çok özel insanlardan oluşurdu. Sahipleri olan Ruslar herkesin gelmesini istemezdi pek. Bu nedenle de pek fazla bilinmezdi. Sarışın bir hanım şarkı söyler, balalayka ve akordeonla iki müzisyen eşlik ederdi kendisine. Masalardaki sohbetlere zaman zaman müzisyenler de katılır, sohbetlere çeşni katarlardı.

Orada Mümtaz Amca’yı bekleyen bir hanımın masasına oturduk. Masasına oturduğumuz hanım, Solanj adında bir Fransızdı. Çok şık ve göz kamaştırıcı güzellikte bir hanımdı. Endamı ve davranışlarıyla büyülüyordu insanı. Ne kadar ilginçtir ki orada da rakı sofrası kurdurdu Mümtaz Amca. Amca diyorum çünkü ihtiyar yakışıklısıydı kendisi. Solanj ve ben otuz yaşlarında bile değildik henüz. Onlar kendi aralarında Fransızca konuşuyor, Solanj da konuşulanları İngilizce olarak aktarıyordu bana. O gece sofranın finalinden sonra Dolmabahçe sahilinde bulunan çayhane salaşına gittik. Kahvelerimizi yudumladıktan sonra Mümtaz Amca arabaya binerek ayrıldı bizden. Bebek’te oturuyordu kendisi. Ben de Solanj’ı, kalmakta olduğu Opera Oteli’ne bıraktım. Daha sonraki günlerde sıcak bir ilişki gelişti aramızda.

Günler bu minval üzerinden geçiyorken, bir akşam yine Kimene Meyhanesi’nde buluştuk. Solanj’la birlikte meyhaneye girdiğimizde Mümtaz Amca mutad masasında oturuyordu. Ama rakı değil, şarap içiyordu bu kez. Bir süre sonra hep birlikte Rusların bodrumuna gittik. Giderken

Mümtaz amcanın bir çanta taşıdığını gördüm ama çantada ne olduğunu sormadım kendisine. Gece ikiye kadar orada oturup demlendik. Saat ikiyi biraz geçiyordu ki, “Haydi şimdi önce Aşiyan’a, sonra da Emirgan Korusu’na bülbül dinlemeye gidiyoruz” dedi.

Aşiyan’da, sahil kenarında üst setteki ağacın altında sofrayı kurduk. Burasını bilirsiniz, Rumeli Hisar’ın hemen yan tarafında hafifçe yokuş yukarı çıkılan bir yol vardır. Bu yolun sol tarafında da o ünlü ağaç bulunur. Burası o yıllarda içki müptelâlarının değişmez köşesi haline gelmişti. Gecelerin finali burada yapılırdı hep. Önünüzde şıkır şıkır akan boğazın serin suları, set altından yavaşça geçen araçlar ve o emektar ağaç. Pek tabii ki burada yapılan o doyumsuz sohbetler, o muhabbetler. Hem de sabahlara kadar…

Ağacın altında hemdem sofincluded kurduk hemen. Meğerki Mümtaz Amca’nın çantasında gecenin bütün nevalesi bulunuyormuş. Yaklaşık saat beşe kadar orada demlendik. Ardından ver elini Emirgan Koruluğu. Koruluğa girdiğimiz an, Solantj’ın üşüdüğünü fark ettim, ceketimi verdim kendisine. Tam o sırada Mümtaz Amca da koruluğun korucusuna bir şeyler verdi. Yavaş yavaş tepelere doğru yürüdük. Bir süre sonra düzlük bir yerde bir ağacın altına oturup bülbülleri beklemeye başladık.

Sessiz sedasız yarım saatlik bir bekleyişten sonra bülbüller ötmeye başladılar. Şakır şakır ötüyorlardı birbirlerine nazire ederek. Sanki şafağın söküşünü müjdeliyorlar gibi şakıyorlardı. Her şey susmuş, sadece onların büyüleyici çığlıklarıyla uyanıyordu yeni bir gün, yeni bir dünyaya onların çığlıklarıyla giriyorduk.

Bir yanda biz, bir yanda şakıyan bülbüller, bir yanda da hayatın o dayanılmaz sevgi kıvılcımları…

Bu unutulmaz anımı satırlara dökerken William Shakepeare’in bir dizesi aklıma geldi birden. Bakın ne güzel şeyler söylüyor bu eşsiz edebiyat dehası:

“Nasıl ki güneş her gün hem eskidir, hem de yeni

Sevgim de yenibaştan söyler her söyleneni…”

Ya söylenemeyenler…

Doktor Efendi, Üç Büyüğü Haklayan Adam…



Size Doktor Efendi'den bahsedeceğimi yazmıştım. Aslında onu tanıdığım ilk günlerde değerli araştırmacı gazetecilerimizin duayeni olan Uğur Dündar Bey'i arayacak, kendisini ekranlara çıkarabilmek için uğraşacaktım. Sonra "Olmaz Vefa, bu onun özel hayatı, bozma adamcağızın keyfini," dedim içimden. Ancak, daha sonra kendisinden izin alarak bilgisi doğrultusunda onu anlattım bir kitabımda. Size de anlatayım:

1974 yılının Temmuz ayında ailecek Mersin'e tatile gitmiştik. Bir gün misafir olduğumuz arkadaşımın kızını ve küçük oğlumu yanıma alarak dolaşmaya çıktık. Sahil kenarına gidecek, hem gezecek hem de çocukların birkaç poz resmini çekecektim. Sahile yaklaştığımız sırada, yolun kenarında bir bebek arabası üzerine hazırlanmış mükellef bir rakı sofrası gördüm. Bebek arabasının üzerine kare biçiminde kesilmiş ince bir sunta konmuş, üzerine sade bir masa örtüsü serilmişti. Tekerlekli mobil bir rakı masasını andırıyordu bebek arabası. Masanın üzerinde de küçük tabaklar içinde hazırlanmış yirmi çeşitten fazla meze vardı. Arabanın itecek kısmının alt tarafına bir bölüm yapılmış, bu bölüme dört şişe büyük rakı yatırılmıştı. Taşınabilir ticari bir çilingir sofrası herhalde dedim içimden. Tektekçi'lerin içki tezgâhını andırıyordu. Sofranın başında kırk beş elli yaşlarında bir adam, yanında da beş altı yaşlarında bir kızan duruyordu. Adamın önünde bir rakı kadehi, bir de su bardağı vardı.



Durdum, uzun uzun seyretmeye başladım adamcağızı. Göz kapaklarının üzerleri şişmiş, morumsu elleri titriyordu. Kâh rakısından yudumluyordu aheste aheste, kâh mezelerin birinden “çatal’ucu” alıyordu usulca. Ara sıra da oğluyla paylaşıyordu mezeleri büyük bir keyifle. Beş on dakika sonra adamcağızın yanına yaklaşarak, “Bey abi, bir tek rakı rica edebilir miyim?” dedim. Babacan adam müstehzi bir tebessümle, “Başüstüne,” dedi. Ve, bardaktaki suyu yan taraftaki çimenliğe boşaltıp, bir tek rakı koydu bardağa, üzerine de su ilave etti biraz. Daha sonra çatalını uzatıp, “Buyur,” dedi bana sakince.

O kadehten sonra bir tek daha içip, hesap ne kadar diye sordum kendisine. “Ne hesabı?” dedi ve “Bu benim her akşamki özel rakı sofram, sen buralı değilsin galiba, bana ‘Doktor’ derler, beni bütün Mersin halkı tanır,” diye lafını sürdürdü. Şaşırdım, mahcup olup yerin dibine girdim. Yarım yamalak kendisine teşekkür ettikten sonra çocuklarla birlikte oradan ayrılıp yolumuza devam ettik. Bu arada yolumuzun üzerinde bir kebapçı dükkânı gördüm. Kebapçıya girip garsonlardan birine güzel bir karışık kebap hazırlayıp Doktor Efendi’ye götürmesini istedim. Hesabı öderken de Doktor Efendi hakkında geniş bilgi edindim garsondan.

Yaz - kış demeden her akşam taşınabilir çilingir sofrasıyla buraya geliyor, oracıkta iki üç şişe büyük rakıyı deviriyormuş. Üçü bile aşıyormuş kimi zaman… Bunları duyduğum anda afalladım birden, inanılacak gibi değildi bu ölçü.

Gezintimizi bitirip aynı yoldan geriye dönerken, Doktor Efendi’nin hâlâ mutad mahallinde durduğunu gördüm. Demlenmeye devam ediyordu aheste aheste. Akıllanmıştım artık… Yanından geçerken, “İyi akşamlar Doktor Efendi, keyfin bol, rakın kaymak olsun” diyerek yanına doğru yürüdüm. Bu sefer sevecen bir tebessümle, “Buyur, bir iki tek daha at,” dedi davudi sesiyle. Yanına yanaştım ve sohbete başladık…

Ticaretle uğraşıyormuş, hali vakti de fena değilmiş. Erkek çocukları çok seviyormuş ama on bir kızı olmuş, ancak on ikincide bulmuş erkeği. Yanında duran kızancık da bu oğluymuş. Onunla birlikte her akşam buraya gelip, burada dalgaların sesi, martıların çığlıklarıyla iki üç büyüğü devirirmiş. Sohbet koyulaşınca bizi ailecek evine davet etti. Oradan ayrıldıktan birkaç saat sonra hanımımla birlikte Doktor Efendi’nin evine gittik. Hanımı da doğruladı bu inanılmaz ölçüyü. Ancak her günkü ölçüsü

bu değilmiş, zaman zaman çıkıyormuş bu ölçüye. “Sarhoş olup sizi rahatsız etmiyor mu, hastalanmıyor mu hiç?” diye sorduğumda, hanımından “Hayır, bugüne kadar bizleri hiç kırmadı, sarhoş olduğunu da pek görmedim,” cevabını aldım. Yalnız bazı akşamlar, “Başım ağrıyor biraz,” diyerek erken yatarmış. Pek tabii ki hanımıyla bunları konuşurken, kendisi yanımızda değildi.

Doktor Efendi’nin akıbetine gelince… Daha sonraki yıllarda Mersin’de iki kez bulundum. Ama bütün gayretime ve aramalarıma rağmen ne kendisini bulabildim, ne de akıbetini öğrenebildim. Kim bilir belki de bir rekora imza atmak istiyordu kendince, yoksa böylesine içmenin âlemi neydi ki?...

Rekor dedim de aklıma geldi, “Guinnes Rekorlar Kitabı” yeme-içme yarışlarını tıbbi açıdan “kesinlikle” tavsiye etmemektedir. İki litreyi aşan bira rekorlarını yayımlamamakta ve yüksek alkollü içkileri kapsayan hiçbir rekora yer vermemektedir. Bu arada, dünyanın en sert birası olan “Samichlaus” birasının Zürih’teki “Hürliman Bira Fabrikası”nda üretildiğini ve alkol yüzdesinin 13.94 olduğunu aynı kitaptan öğrenebiliyoruz. Bu biranın birkaç şişesi bile insanı sarhoş etmeye yeterlidir bence.

Neyse biz ölçüsünde ve kararında kalalım, işin rekorunu da keyfimizde yaşayalım.

Saygı ve sevgilerimle… Hoşçakalın.

Devamı için tıklayın:

